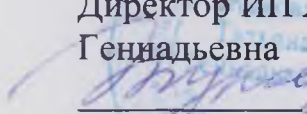


государственное автономное профессиональное образовательное учреждение  
Самарской области  
"Нвокуйбышевский гуманитарно-технологический колледж"

СОГЛАСОВАНО


Директор ИП Жукова Татьяна  
Гениадьевна

  
Т.Г. Жукова  
«14» июня 2015 г.

УТВЕРЖДАЮ

Директор ГАПОУ "НГТК"

В.М. Земалиндинова

  
«19» июня 2015 г.

Комплект оценочных средств  
для оценки образовательных результатов  
по профессиональному модулю

**ПМ. 05 Выполнение работ по профессиям рабочих 16675 "Повар",  
12901 "Кондитер"**

программы подготовки специалистов среднего звена  
по специальности **44.02.06 Профессиональное обучение (по отраслям)**

**Разработчики:**

ГАПОУ «НГТК», преподаватель Елисеева М.П.

**Эксперты от работодателя:**

ИП Жукова Т.Г. директор Т.Г. Жукова

Протокол/акт согласования комплекта оценочных средств по оценке освоения профессионального ПМ. 05 **Выполнение работ по профессиям рабочих 16675 "Повар", 12901 "Кондитер"**  
№ 1 от «14» июня 2015 г.

## СОДЕРЖАНИЕ

1. Пояснительная записка	3
2. Паспорт комплекта оценочных средств	7
3. Процедуры оценки:	26
3.1. Выполнение практического задания (комплексного практического задания) по профессии 16675 "Повар"	26
3.2. Выполнение практического задания (комплексного практического задания) по профессии 12901 "Кондитер"	29
4. Пакет эксперта-экзаменатора	42
4.1 Инструментарий оценки сформированности ПК	42
4.2 Сводная оценочная таблица результатов освоения вида профессиональной деятельности	86
5. Условия положительного/отрицательного заключения по результатам оценки итоговых образовательных результатов по профессиональному модулю	87
6. Инструкция для кандидата по процедуре оценки итоговых образовательных результатов по профессиональному модулю	89
7. Инструкция для эксперта-экзаменатора по процедуре оценки итоговых образовательных результатов по профессиональному модулю.	90

## 1. ПОЯСНИТЕЛЬНАЯ ЗАПИСКА

Комплект оценочных средств предназначен для оценки освоения итоговых образовательных результатов профессионального модуля **ПМ.05 Выполнение работ по профессиям рабочих 16675 "Повар", 12901 "Кондитер"** по специальности среднего профессионального образования 44.02.06 Профессиональное обучение (по отраслям).

Нормативными основаниями проведения оценочной процедуры по профессиональному модулю **ПМ.05 Выполнение работ по профессиям рабочих 16675 "Повар", 12901 "Кондитер"**

являются:

- Федеральным государственным образовательным стандартом по специальности среднего профессионального образования по специальности 44.02.06 Профессиональное обучение (по отраслям), утвержденного приказом Министерства образования и науки Российской Федерации от 27.10.14 г. рег. № 1386;
- профессиональные стандарты:
  - Повар № 610н от 8 сентября 2015г., зарегистрированным в министерстве юстиции № 39023 от 29 сентября 2015г.;
  - Кондитер № 597н от 7 сентября 2015г., зарегистрированным в министерстве юстиции № 38940 от 21 сентября 2015г.;
- Примерной программы профессионального модуля (УМО в системе СПО Самарской области по укрупненным группам направления и специальностей 19.00.00 Промышленная экология и биотехнологии) Протокол № 3 от 25 апреля 2016 г.;
- Положение о текущем контроле знаний, промежуточной аттестации и переводе обучающихся на следующий курс, утвержденное приказом по ГАПОУ «НГТК» от «09» июля 2016 г. № 178-У.

Комплект оценочных средств содержит:

- Паспорт комплекта оценочных средств.
- Экзаменационный пакет кандидата.
- Пакет эксперта-экзаменатора.

**В Экзаменационный пакет кандидата входят:**

1. Проектное задание №1:

- задание;
- условия подготовки и защиты проектного задания.

2. Комплексное практическое задание № 1:

- задание;
- условия выполнения комплексного практического задания №1 (расходные материалы, оборудование, инвентарь, нормативно-справочная документация).

3. Комплексное практическое задание № 2:

- задание;

- условия выполнения комплексного практического задания №2 (расходные материалы, оборудование, инвентарь, нормативно-справочная документация).

4. Комплексное практическое задание №3:

- задание;

- условия выполнения комплексного практического задания №3 (расходные материалы, оборудование, инвентарь, нормативно-справочная документация).

5. Инструкция для кандидата по процедуре оценки итоговых образовательных результатов по профессиональному модулю.

**В Пакет эксперта-экзаменатора входят:**

1. Практическое задание №1, №2, №3, №4, №5, №6, №7, №8 (из Экзаменационного пакета кандидата).

2. Инструментарий оценки комплексного практического задания №1, №2, №3, №4, №5, №6, №7, №8:

- критерии оценки показателей сформированности профессиональной компетенции ПК 5.1; ПК 5.2, ПК 5.3, ПК 5.4, ПК 5.5, ПК 5.6, ПК 5.7, ПК 5.8.

- сводная оценочная таблица результатов сформированности профессиональной компетенции ПК 5.1; ПК 5.2, ПК 5.3, ПК 5.4, ПК 5.5, ПК 5.6, ПК 5.7, ПК 5.8.

Сводная оценочная таблица результатов сформированности профессиональной компетенции ПК 5.1; ПК 5.2, ПК 5.3, ПК 5.4, ПК 5.5, ПК 5.6, ПК 5.7, ПК 5.8.

Сводная оценочная таблица результатов освоения вида деятельности

3. Условия положительного/отрицательного заключения по результатам оценки итоговых образовательных результатов по профессиональному модулю.

4. Инструкция для эксперта-экзаменатора по процедуре оценки итоговых образовательных результатов по профессиональному модулю.

Следует отметить, что профессиональные компетенции (ПК):

ПК 5.1. Выполнять инструкции и задания повара по организации рабочего места и подготовке технологического оборудования, производственного инвентаря, используемых при приготовлении блюд, напитков и кулинарных изделий.

ПК 5.2. Выполнять приготовление простых блюд, напитков и кулинарных изделий по заданию повара.

ПК 5.3. Выполнять презентацию, упаковку и продажу простых блюд, напитков и кулинарных изделий по заданию повара.

ПК 5.4. Выполнять инструкции и задания кондитера по организации рабочего места.

ПК 5.5. Выполнять изготовление теста, полуфабрикатов, кондитерской и шоколадной продукции под руководством кондитера.

ПК 5.6. Выполнять презентацию, упаковку и продажу теста, полуфабрикатов, кондитерской и шоколадной продукции под руководством кондитера.

ПК 5.7. Организовывать рабочее место повара.

ПК 5.8. Составлять планирующей и технологической документацию по приготовлению блюд.

Каждое комплексное практическое задание позволяет оценить сформированность профессиональных компетенций ПК 5.1; ПК 5.2, ПК 5.3, ПК 5.4, ПК 5.5, ПК 5.6, ПК 5.7, ПК 5.8.

Оценка проводится методом сопоставления параметров продемонстрированной кандидатом деятельности и/или характеристик продукта деятельности с заданными эталонами и стандартами по критериям.

Для оценки итоговых образовательных результатов по профессиональному модулю **ПМ.05 Выполнение работ по профессиям рабочих 16675 "Повар", 12901 "Кондитер"** проводится экзамен (квалификационный экзамен).

Для положительного заключения по результатам оценочной процедуры по профессиональному модулю установлено пороговое значение показателя, при котором принимается положительное решение, констатирующее сформированность ПК и освоение кандидатом ВД, – не менее 70%.

При отрицательном заключении хотя бы по одной профессиональной компетенции из состава итоговых образовательных результатов по профессиональному модулю, принимается решение «вид деятельности не освоен».

Для положительного заключения по результатам оценочной процедуры по профессиональному модулю установлено пороговое значение показателя, при котором принимается положительное решение, констатирующее сформированность ПК и освоение кандидатом ВД, - не менее 70 %.

Результаты оценочной процедуры заносятся в протокол квалификационного экзамена и в сводные оценочные таблицы, подписываются всеми членами аттестационно-квалификационной комиссии.

В настоящем комплекте оценочных средств используются следующие термины, определения и сокращения:

**Заданные условия** – условия, заданные в рамках конкретного практического задания (технологическая карта, задачная формулировка);

**Установленные требования** – требования, установленные нормативно-регламентирующими документами (Сборники рецептур, ГОСТы, ОСТы, СанПиНы и т.п.);

**Субкомпетенция** – составляющая (компонент) профессиональной компетенции;

**ВД** – вид деятельности;

**ПК** – профессиональная компетенция;

**ПМ** – профессиональный модуль;

**СК** – субкомпетенция.

## 2. ПАСПОРТ КОМПЛЕКТА ОЦЕНОЧНЫХ СРЕДСТВ

### 2.1. Вид деятельности

Производство блюд, напитков кулинарных и кондитерских изделий в организациях питания и соответствующих профессиональных компетенций

### 2.2. Предметы оценивания

ПК 5.1. Выполнять инструкции и задания повара по организации рабочего места и подготовке технологического оборудования, производственного инвентаря, используемых при приготовлении блюд, напитков и кулинарных изделий.

ПК 5.2. Выполнять приготовление простых блюд, напитков и кулинарных изделий по заданию повара.

ПК 5.3. Выполнять презентацию, упаковку и продажу простых блюд, напитков и кулинарных изделий по заданию повара.

ПК 5.4. Выполнять инструкции и задания кондитера по организации рабочего места.

ПК 5.5. Выполнять изготовление теста, полуфабрикатов, кондитерской и шоколадной продукции под руководством кондитера.

ПК 5.6. Выполнять презентацию, упаковку и продажу теста, полуфабрикатов, кондитерской и шоколадной продукции под руководством кондитера.

ПК 5.7. Организовывать рабочее место повара.

ПК 5.8. Составлять планирующей и технологической документацию по приготовлению блюд.

### 2.3. Итоговые образовательные результаты по ПМ, предъявляемые к оценке, показатели, критерии и инструменты их оценки

Предмет (ы) оценивания	Объект (ы) оценивания	Показатели оценки	Критерии оценки показателей	Инструмент оценки
ПК 5.1. Выполнять инструкции и задания повара по организации рабочего места и подготовке	Процесс деятельности (процесс подготовки рабочего места, оборудования, сырья, материалов для	Показатель 1. Параметры подготовки рабочего места, оборудования, сырья, материалов для приготовления блюд, напитков и кулинарных изделий	1.1. Подготовка рабочего места для приготовления блюд, напитков и кулинарных изделий выполнена в соответствии с установленными требованиями и заданными условиями.	Комплексное практическое задание №1, Комплексное практическое

технологического оборудования, производственного инвентаря, используемых при приготовлении блюд, напитков и кулинарных изделий.	приготовления блюд, напитков и кулинарных изделий выполнена в соответствии с инструкциями и регламентами)		<p>1.2. Подготовка оборудования для приготовления блюд, напитков и кулинарных изделий выполнена в соответствии с установленными требованиями и заданными условиями.</p> <p>1.3. Подготовка сырья для приготовления блюд, напитков и кулинарных изделий выполнена в соответствии с установленными требованиями и заданными условиями.</p> <p>1.4. Подготовка исходных материалов для приготовления горячих блюд, кулинарных изделий, закусок сложного ассортимента выполнена в соответствии с установленными требованиями и заданными условиями</p>	задание №2, Комплексное практическое задание №3 Комплексное практическое задание №4 Комплексное практическое задание № 5
		Показатель 2. Параметры соблюдения правил охраны труда при подготовке рабочего места, оборудования, сырья, исходных материалов для приготовления блюд, напитков и кулинарных изделий	<p>2.1. Санитарно-гигиенические требования при подготовке рабочего места, оборудования, сырья, исходных материалов для приготовления блюд, напитков и кулинарных изделий соблюдены.</p> <p>2.2. Правила электробезопасности при подготовке рабочего места, оборудования, сырья, исходных материалов для блюд, напитков и кулинарных изделий соблюдены.</p>	
ПК 5.2. Выполнять приготовление простых блюд, напитков и кулинарных изделий по заданию повара.	Продукт деятельности (приготовленные и оформленные простых холодных блюд).	Показатель 3. Характеристики приготовленных и оформленных простых холодных блюд.	<p>3.1. Внешний вид приготовленных простых холодных блюд соответствует заданным условиям.</p> <p>3.2. Цвет приготовленных простых холодных блюд соответствует заданным условиям.</p> <p>3.3. Запах приготовленных простых холодных блюд соответствует заданным условиям.</p> <p>3.4. Вкус приготовленных простых холодных блюд соответствует заданным условиям.</p> <p>3.5. Консистенция приготовленных простых</p>	



			<p>холодных блюд соответствует заданным условиям.</p> <p>3.6. Вес приготовленных простых холодных блюд соответствует заданному значению.</p> <p>3.7. Температура подачи приготовленных простых холодных блюд соответствует установленным требованиям.</p>
Процесс деятельности (процесс приготовления простых холодных блюд)	Показатель 4. Параметры приготовления простых холодных блюд.	<p>4.1. Последовательность выполнения технологических операций при приготовлении простых холодных блюд соответствует установленным требованиям.</p> <p>4.2. Время приготовления простых холодных блюд соответствует заданному значению.</p> <p>4.3. Подготовка рабочего места, оборудования, сырья, материалов выполнена в соответствии с установленными требованиями и заданными условиями.</p>	
	Показатель 5. Параметры соблюдения правил охраны труда при приготовлении простых холодных блюд.	<p>5.1. Инвентарь и оборудование при приготовлении холодных блюд используются в соответствии с установленными требованиями.</p> <p>5.2. Санитарно-гигиенические требования при приготовлении простых холодных блюд соблюдены.</p> <p>5.3. Правила электробезопасности при приготовлении простых холодных блюд соблюдены.</p>	
Продукт деятельности (приготовленные и оформленные простые супы).	Показатель 6. Характеристики приготовленных и оформленных простых супов.	<p>6.1. Внешний вид приготовленных простых супов соответствует заданным условиям.</p> <p>6.2. Цвет приготовленных простых супов соответствует заданным условиям.</p> <p>6.3. Запах приготовленных простых супов соответствует заданным условиям.</p> <p>6.4. Вкус приготовленных простых супов</p>	

			<p>соответствует заданным условиям.</p> <p>6.5. Консистенция приготовленных простых супов соответствует заданным условиям.</p> <p>6.6. Вес приготовленных простых супов соответствует заданному значению.</p> <p>6.7. Температура подачи приготовленных простых супов соответствует установленным требованиям.</p>	
Процесс деятельности (процесс приготовления простых супов)	Показатель 7. Параметры приготовления простых супов.		<p>7.1. Последовательность выполнения технологических операций при приготовлении простых супов соответствует установленным требованиям.</p> <p>7.2. Время приготовления простых супов соответствует заданному значению.</p> <p>7.3. Подготовка рабочего места, оборудования, сырья, материалов выполнена в соответствии с установленными требованиями и заданными условиями.</p>	
	Показатель 8. Параметры соблюдения правил охраны труда при приготовлении простых супов.		<p>8.1. Инвентарь и оборудование при приготовлении простых супов используются в соответствии с установленными требованиями.</p> <p>8.2. Санитарно-гигиенические требования при приготовлении простых супов соблюдены.</p> <p>8.3. Правила электробезопасности при приготовлении простых супов соблюдены.</p>	
Продукт деятельности (приготовленные и оформленные простые соусы).	Показатель 9. Характеристики приготовленных и оформленных простых соусов.		<p>9.1. Внешний вид приготовленных простых соусов соответствует заданным условиям.</p> <p>9.2. Цвет приготовленных простых соусов соответствует заданным условиям.</p> <p>9.3. Запах приготовленных простых соусов соответствует заданным условиям.</p> <p>9.4. Вкус приготовленных простых соусов</p>	

			<p>соответствует заданным условиям.</p> <p>9.5. Консистенция приготовленных простых соусов соответствует заданным условиям.</p> <p>9.6. Вес приготовленных простых соусов соответствует заданному значению.</p> <p>9.7. Температура подачи приготовленных простых соусов соответствует установленным требованиям.</p>	
Процесс деятельности (процесс приготовления простых соусов)	Показатель 10. Параметры приготовления простых соусов.		<p>10.1. Последовательность выполнения технологических операций при приготовлении простых соусов соответствует установленным требованиям.</p> <p>10.2. Время приготовления простых соусов соответствует заданному значению.</p> <p>10.3. Подготовка рабочего места, оборудования, сырья, материалов выполнена в соответствии с установленными требованиями и заданными условиями</p>	
		Показатель 11. Параметры соблюдения правил охраны труда при приготовлении простых .	<p>11.1. Инвентарь и оборудование при приготовлении простых соусов используются в соответствии с установленными требованиями.</p> <p>11.2. Санитарно-гигиенические требования при приготовлении простых соусов соблюдены.</p> <p>11.3. Правила электробезопасности при приготовлении простых соусов соблюдены.</p>	
Продукт деятельности (приготовленные и оформленные простые блюд и гарниров из овощей, грибов, круп, бобовых и макаронных изделий).	Показатель 12. Характеристики приготовленных и оформленных простых блюд и гарниров из овощей, грибов, круп, бобовых и макаронных изделий		<p>12.1. Внешний вид приготовленных простых блюд и гарниров из овощей, грибов, круп, бобовых и макаронных изделий соответствует заданным условиям.</p> <p>12.2. Цвет приготовленных простых блюд и гарниров из овощей, грибов, круп, бобовых и макаронных изделий соответствует заданным</p>	

			<p>условиям.</p> <p>12.3. Запах приготовленных простых блюд и гарниров из овощей, грибов, круп, бобовых и макаронных изделий соответствует заданным условиям.</p> <p>12.4. Вкус приготовленных простых блюд и гарниров из овощей, грибов, круп, бобовых и макаронных изделий соответствует заданным условиям.</p> <p>12.5. Консистенция приготовленных простых блюд и гарниров из овощей, грибов, круп, бобовых и макаронных изделий соответствует заданным условиям.</p> <p>12.6. Вес приготовленных простых блюд и гарниров из овощей, грибов, круп, бобовых и макаронных изделий соответствует заданному значению.</p> <p>12.7. Температура подачи приготовленных простых блюд и гарниров из овощей, грибов, круп, бобовых и макаронных изделий соответствует установленным требованиям.</p>	
	<p>Процесс деятельности (процесс приготовления простых блюд и гарниров из овощей, грибов, круп, бобовых и макаронных изделий)</p>	<p>Показатель 13. Параметры приготовления простых блюд и гарниров из овощей, грибов, круп, бобовых и макаронных изделий.</p>	<p>13.1. Последовательность выполнения технологических операций при приготовлении простых блюд и гарниров из овощей, грибов, круп, бобовых и макаронных изделий соответствует установленным требованиям.</p> <p>13.2. Время приготовления простых блюд и гарниров из овощей, грибов, круп, бобовых и макаронных изделий соответствует заданному значению.</p> <p>13.3. Хранение и упаковка простых блюд и гарниров из овощей, грибов, круп, бобовых и макаронных изделий выполнено в</p>	

			<p>соответствии с установленными требованиями.</p> <p>13.4. Подготовка рабочего места, оборудования, сырья, материалов выполнена в соответствии с установленными требованиями и заданными условиями</p>	
		<p>Показатель 14. Параметры соблюдения правил охраны труда при приготовлении простых блюд и гарниров из овощей, грибов, круп, бобовых и макаронных изделий.</p>	<p>14.1. Инвентарь и оборудование при приготовлении простых блюд и гарниров из овощей, грибов, круп, бобовых и макаронных изделий используются в соответствии с установленными требованиями.</p> <p>14.2. Санитарно-гигиенические требования при приготовлении простых блюд и гарниров из овощей, грибов, круп, бобовых и макаронных изделий соблюдены.</p> <p>14.3. Правила электробезопасности при приготовлении простых блюд и гарниров из овощей, грибов, круп, бобовых и макаронных изделий соблюдены.</p>	
	<p>Продукт деятельности (приготовленные и оформленные простые блюда рыбы, мяса, птицы).</p>	<p>Показатель 15. Характеристики приготовленных и оформленных простых блюд рыбы, мяса, птицы</p>	<p>15.1. Внешний вид приготовленных простых блюд рыбы, мяса, птицы соответствует заданным условиям.</p> <p>15.2. Цвет приготовленных простых блюд рыбы, мяса, птицы соответствует заданным условиям.</p> <p>15.3. Запах приготовленных простых блюд рыбы, мяса, птицы соответствует заданным условиям.</p> <p>15.4. Вкус приготовленных простых блюд рыбы, мяса, птицы соответствует заданным условиям.</p> <p>15.5. Консистенция приготовленных простых блюд рыбы, мяса, птицы соответствует заданным условиям.</p>	

			<p>15.6. Вес приготовленных простых блюд рыбы, мяса, птицы соответствует заданному значению.</p> <p>15.7. Температура подачи приготовленных простых блюд рыбы, мяса, птицы соответствует установленным требованиям.</p>	
	Процесс деятельности (процесс приготовления простых блюд рыбы, мяса, птицы)	Показатель 16. Параметры приготовления простых блюд рыбы, мяса, птицы.	<p>16.1. Последовательность выполнения технологических операций при приготовлении простых блюд рыбы, мяса, птицы соответствует установленным требованиям.</p> <p>16.2. Время приготовления простых блюд рыбы, мяса, птицы соответствует заданному значению.</p> <p>16.3. Хранение и упаковка простых блюд рыбы, мяса, птицы выполнено в соответствии с установленными требованиями.</p> <p>16.4. Подготовка рабочего места, оборудования, сырья, материалов выполнена в соответствии с установленными требованиями и заданными условиями</p>	
		Показатель 17. Параметры соблюдения правил охраны труда при приготовлении простых блюд рыбы, мяса, птицы.	<p>17.1. Инвентарь и оборудование при приготовлении простых блюд рыбы, мяса, птицы используются в соответствии с установленными требованиями.</p> <p>17.2. Санитарно-гигиенические требования при приготовлении простых блюд рыбы, мяса, птицы соблюдены.</p> <p>17.3. Правила электробезопасности при приготовлении простых блюд рыбы, мяса, птицы соблюдены.</p>	
ПК 5.3. Выполнять презентацию, упаковку и продажу	Продукт деятельности (презентация и упаковка простых холодных блюд).	Показатель 18. Характеристики оформленных простых холодных блюд	18.1. Сервировка и оформление приготовленных простых холодных блюд соответствует современным тенденциям и	Комплексное практическое задание №1,

простых блюд, напитков и кулинарных изделий по заданию повара.			заданным условиям. 18.2 Хранение простых холодных блюд выполнено в соответствии с установленными требованиями.	
	Процесс деятельности (упаковка, маркировка и продажа)	Показатель 19. Параметры упаковки, маркировки и продажи	19.1 Выбор упаковки в соответствии с видом продукции. 19.2 Последовательность операций при упаковке и продажи. 19.3 Наличие маркировки простых холодных блюд в соответствии с требованиями.	
	Продукт деятельности (презентация и упаковка простых супов).	Показатель 20. Характеристики оформленных простых супов	20.1. Сервировка и оформление приготовленных простых супов соответствует современным тенденциям и заданным условиям. 20.2 Хранение простых супов выполнено в соответствии с установленными требованиями..	Комплексное практическое задание №2,
	Процесс деятельности (упаковка, маркировка и продажа)	Показатель 21. Параметры упаковки, маркировки и продажи	21.1 Выбор упаковки в соответствии с видом продукции. 21.2 Последовательность операций при упаковке и продажи.	
	Продукт деятельности (презентация и упаковка простых вторых блюд).	Показатель 22. Характеристики оформленных простых вторых блюд	22.1. Сервировка и оформление приготовленных простых вторых блюд соответствует современным тенденциям и заданным условиям. 20.2 Наличие маркировки простых вторых блюд в соответствии с требованиями.	Комплексное практическое задание №3
	Процесс деятельности (упаковка, маркировка и продажа)	Показатель 23. Параметры упаковки, маркировки и продажи	23.1 Выбор упаковки в соответствии с видом продукции. 23.2 Последовательность операций при упаковке и продажи.	
	Продукт деятельности (презентация и упаковка	Показатель 24. Характеристики оформленных напитков	24.1. Сервировка и оформление приготовленных напитков соответствует	Комплексное практическое

	напитков).		современным тенденциям и заданным условиям. 24.2 Наличие маркировки напитков в соответствии с требованиями.	занятие №4
	Процесс деятельности (упаковка, маркировка и продажа)	Показатель 25. Параметры упаковки, маркировки и продажи	25.1 Выбор упаковки в соответствии с видом продукции. 25.2 Последовательность операций при упаковке и продажи.	
	Продукт деятельности (презентация и упаковка кулинарных изделий).	Показатель 26. Характеристики оформленных кулинарных изделий	26.1. Сервировка и оформление приготовленных напитков соответствует современным тенденциям и заданным условиям. 26.2 Наличие маркировки напитков в соответствии с требованиями.	Комплексное практическое занятие № 5
	Процесс деятельности (упаковка, маркировка и продажа)	Показатель 27. Параметры упаковки, маркировки и продажи	27.1 Выбор упаковки в соответствии с видом продукции. 27.2 Последовательность операций при упаковке и продажи.	
ПК 5.4 Выполнять инструкции и задания кондитера по организации рабочего места.	Процесс деятельности (процесс подготовки рабочего места, оборудования, сырья, материалов для изготовление теста, полуфабрикатов, кондитерской и шоколадной продукции в соответствии с инструкциями и регламентами)	Показатель 28. Параметры подготовки рабочего места, оборудования, сырья, материалов для изготовление теста, полуфабрикатов, кондитерской и шоколадной продукции	28.1. Подготовка рабочего места для изготовление теста, полуфабрикатов, кондитерской и шоколадной продукции выполнена в соответствии с установленными требованиями и заданными условиями. 28.2. Подготовка оборудования для изготовление теста, полуфабрикатов, кондитерской и шоколадной продукции выполнена в соответствии с установленными требованиями и заданными условиями. 28.3. Подготовка сырья для изготовление теста, полуфабрикатов, кондитерской и шоколадной продукции выполнена в соответствии с установленными требованиями и заданными условиями. 28.4. Подготовка исходных материалов для	Комплексное практическое занятие № 6 Комплексное практическое занятие № 7 Комплексное практическое занятие № 8



			изготовление теста, полуфабрикатов, кондитерской и шоколадной продукции выполнена в соответствии с установленными требованиями и заданными условиями	
		Показатель 29. Параметры соблюдения правил охраны труда при подготовке рабочего места, оборудования, сырья, исходных материалов для изготовления теста, полуфабрикатов, кондитерской и шоколадной продукции	29.1. Санитарно-гигиенические требования при подготовке рабочего места, оборудования, сырья, исходных материалов для изготовления теста, полуфабрикатов, кондитерской и шоколадной продукции блюд, напитков и кулинарных изделий соблюдены. 29.2. Правила электробезопасности при подготовке рабочего места, оборудования, сырья, исходных материалов для изготовления теста, полуфабрикатов, кондитерской и шоколадной продукции соблюдены.	
ПК 5.5 Выполнять изготовление теста, полуфабрикатов, кондитерской и шоколадной продукции под руководством кондитера.	Продукт деятельности (приготовленные и оформленные кондитерского изделия из песочного теста).	Показатель 30. Характеристики приготовленных и оформленных кондитерских изделий из песочного теста.	30.1. Внешний вид приготовленных кондитерских изделий из песочного теста соответствует заданным условиям. 30.2. Цвет приготовленных кондитерских изделий из песочного теста соответствует заданным условиям. 30.3. Запах приготовленных кондитерских изделий из песочного теста соответствует заданным условиям. 30.4. Вкус приготовленных кондитерских изделий из песочного теста соответствует заданным условиям. 30.5. Консистенция приготовленных кондитерских изделий из песочного теста соответствует заданным условиям. 30.6. Вес приготовленных кондитерских изделий из песочного теста соответствует	

			<p>заданному значению.</p> <p>30.7. Температура подачи приготовленных кондитерских изделий из песочного теста соответствует установленным требованиям.</p>
Процесс деятельности (процесс приготовления кондитерских изделий из песочного теста)	Показатель 31. Параметры приготовления кондитерских изделий из песочного теста.	<p>31.1. Последовательность выполнения технологических операций при приготовлении кондитерских изделий из песочного теста соответствует установленным требованиям.</p> <p>31.2. Время приготовления кондитерских изделий из песочного теста соответствует заданному значению.</p> <p>31.3. Хранение и упаковка простых кондитерских изделий из песочного теста выполнено в соответствии с установленными требованиями.</p> <p>31.4. Подготовка рабочего места, оборудования, сырья, материалов выполнена в соответствии с установленными требованиями и заданными условиями.</p>	
	Показатель 32. Параметры соблюдения правил охраны труда при приготовлении кондитерских изделий из песочного теста	<p>32.1. Инвентарь и оборудование при приготовлении кондитерских изделий из песочного теста используются в соответствии с установленными требованиями.</p> <p>32.2. Санитарно-гигиенические требования при приготовлении кондитерских изделий из песочного теста соблюдены.</p> <p>33.3. Правила электробезопасности при приготовлении кондитерских изделий из песочного теста соблюдены.</p>	
Продукт деятельности (приготовленные и оформленные кондитерского изделия из	Показатель 33. Характеристики приготовленных и оформленных кондитерских изделий из бисквитного теста.	<p>33.1. Внешний вид приготовленных кондитерских изделий из бисквитного теста соответствует заданным условиям.</p> <p>33.2. Цвет приготовленных кондитерских</p>	

	бисквитного теста).		<p>изделий из бисквитного теста соответствует заданным условиям.</p> <p>33.3. Запах приготовленных кондитерских изделий из бисквитного теста соответствует заданным условиям.</p> <p>33.4. Вкус приготовленных кондитерских изделий из бисквитного теста соответствует заданным условиям.</p> <p>33.5. Консистенция приготовленных кондитерских изделий из бисквитного теста соответствует заданным условиям.</p> <p>33.6. Вес приготовленных кондитерских изделий из бисквитного теста соответствует заданному значению.</p> <p>33.7. Температура подачи приготовленных кондитерских изделий из бисквитного теста соответствует установленным требованиям.</p>	
	Процесс деятельности (процесс приготовления кондитерских изделий из бисквитного теста)	Показатель 34. Параметры приготовления кондитерских изделий из бисквитного теста.	<p>34.1. Последовательность выполнения технологических операций при приготовлении кондитерских изделий из бисквитного теста соответствует установленным требованиям.</p> <p>34.2. Время приготовления кондитерских изделий из бисквитного теста соответствует заданному значению.</p> <p>34.3. Хранение и упаковка простых кондитерских изделий из бисквитного теста выполнено в соответствии с установленными требованиями.</p> <p>34.4. Подготовка рабочего места, оборудования, сырья, материалов выполнена в соответствии с установленными требованиями и заданными условиями.</p>	
		Показатель 35. Параметры	35.1. Инвентарь и оборудование при	

		<p>соблюдения правил охраны труда при приготовлении кондитерских изделий из бисквитного теста</p>	<p>приготовлении кондитерских изделий из бисквитного теста используются в соответствии с установленными требованиями.</p> <p>35.2. Санитарно-гигиенические требования при приготовлении кондитерских изделий из бисквитного теста соблюдены.</p> <p>35.3. Правила электробезопасности при приготовлении кондитерских изделий из бисквитного теста соблюдены.</p>	
	<p>Продукт деятельности (приготовленные и оформленные кондитерского изделия из заварного теста).</p>	<p>Показатель 36. Характеристики приготовленных и оформленных кондитерских изделий из заварного теста.</p>	<p>36.1. Внешний вид приготовленных кондитерских изделий из заварного теста соответствует заданным условиям.</p> <p>36.2. Цвет приготовленных кондитерских изделий из заварного теста соответствует заданным условиям.</p> <p>36.3. Запах приготовленных кондитерских изделий из заварного теста соответствует заданным условиям.</p> <p>36.4. Вкус приготовленных кондитерских изделий из заварного теста соответствует заданным условиям.</p> <p>36.5. Консистенция приготовленных кондитерских изделий из заварного теста соответствует заданным условиям.</p> <p>36.6. Вес приготовленных кондитерских изделий из заварного теста соответствует заданному значению.</p> <p>36.7. Температура подачи приготовленных кондитерских изделий из заварного теста соответствует установленным требованиям.</p>	
	<p>Процесс деятельности (процесс приготовления кондитерских изделий из</p>	<p>Показатель 37. Параметры приготовления кондитерских изделий из заварного теста.</p>	<p>37.1. Последовательность выполнения технологических операций при приготовлении кондитерских изделий из</p>	

	заварного теста)		заварного теста соответствует установленным требованиям. 37.2. Время приготовления кондитерских изделий из заварного теста соответствует заданному значению. 37.3. Хранение и упаковка простых кондитерских изделий из заварного теста выполнено в соответствии с установленными требованиями. 37.4. Подготовка рабочего места, оборудования, сырья, материалов выполнена в соответствии с установленными требованиями и заданными условиями.	
		Показатель 38. Параметры соблюдения правил охраны труда при приготовлении кондитерских изделий из заварного теста	38.1. Инвентарь и оборудование при приготовлении кондитерских изделий из заварного теста используются в соответствии с установленными требованиями. 38.2. Санитарно-гигиенические требования при приготовлении кондитерских изделий из заварного теста соблюдены. 38.3. Правила электробезопасности при приготовлении кондитерских изделий из заварного теста соблюдены.	
ПК 5.6. Выполнять презентацию, упаковку и продажу теста, полуфабрикатов, кондитерской и шоколадной продукции под руководством кондитера.	Продукт деятельности (презентация и упаковка кондитерских изделий из песочного теста).	Показатель 39. Характеристики оформленных кондитерских изделий из песочного теста	39.1. Сервировка и оформление приготовленных кондитерских изделий из песочного теста соответствует современным тенденциям и заданным условиям. 39.2. Наличие маркировки кондитерских изделий из песочного теста в соответствии с требованиями.	
	Процесс деятельности (упаковка, маркировка и продажа)	Показатель 40. Параметры упаковки, маркировки и продажи	40.1 Выбор упаковки в соответствии с видом продукции. 40.2 Последовательность операций при упаковке и продажи.	

Продукт деятельности (презентация и упаковка кондитерских изделий из бисквитного теста).	Показатель 41. Характеристики оформленных кондитерских изделий из бисквитного теста	41.1. Сервировка и оформление приготовленных кондитерских изделий из бисквитного теста соответствует современным тенденциям и заданным условиям. 41.2 Наличие маркировки кондитерских изделий из бисквитного теста в соответствии с требованиями.
Процесс деятельности (упаковка, маркировка и продажа)	Показатель 42. Параметры упаковки, маркировки и продажи	42.1 Выбор упаковки в соответствии с видом продукции. 42.2 Последовательность операций при упаковке и продажи.
Продукт деятельности (презентация и упаковка кондитерских изделий из заварного теста).	Показатель 43. Характеристики оформленных кондитерских изделий из заварного теста	43.1. Сервировка и оформление приготовленных кондитерских изделий из заварного теста соответствует современным тенденциям и заданным условиям. 43.2 Наличие маркировки кондитерских изделий из заварного теста в соответствии с требованиями.
Процесс деятельности (упаковка, маркировка и продажа)	Показатель 44. Параметры упаковки, маркировки и продажи	44.1 Выбор упаковки в соответствии с видом продукции. 44.2 Последовательность операций при упаковке и продажи.

#### 2.4. Требования к кадровому обеспечению процедур оценивания

Кадровое обеспечение	Характеристика
Эксперт-экзаменатор	Директор, или заведующий производством предприятия общественного питания
Эксперт-экзаменатор	Представитель Уполномоченной организации

Эксперт-экзаменатор	Преподаватель дисциплин общепрофессионального цикла, не осуществляющий подготовку по данному ПМ
Эксперт-экзаменатор	Мастер производственного обучения, не осуществляющий подготовку по данному ПМ
Ассистент	Заведующий лабораторией «Кулинария»

### 3. ПРОЦЕДУРЫ ОЦЕНКИ

#### 3.1 ЭКЗАМЕНАЦИОННЫЙ ПАКЕТ КАНДИДАТА ПО ПРОФЕССИИ 16675 ПОВАР

#### КОМПЛЕКСНОЕ ПРАКТИЧЕСКОЕ ЗАДАНИЕ №1, №2, №3

##### Задание для оценки сформированности

ПК 5.1. Выполнять инструкции и задания повара по организации рабочего места и подготовке технологического оборудования, производственного инвентаря, используемых при приготовлении блюд, напитков и кулинарных изделий.

ПК 5.2. Выполнять приготовление простых блюд, напитков и кулинарных изделий по заданию повара.

ПК 5.3. Выполнять презентацию, упаковку и продажу простых блюд, напитков и кулинарных изделий по заданию повара.

ПК 5.7. Организовывать рабочее место повара.

ПК 5.8. Составлять планирующей и технологической документацию по приготовлению блюд.

##### Задание:

Вы работаете помощником повара в горячем цехе. Вам необходимо приготовить, презентовать, упаковать и продать простых блюд, напитков и кулинарных изделий в соответствии с нормативно – технологической документацией и подать заказные блюда:

**1. Холодное блюдо:** Винегрет 3 порции. Выход одной порции 100г

- 1 порция для подачи экспертам;
- 2 порция для подачи;
- 3 порция для упаковки и продажи.

**2. Суп:** Щи из сежей капусты с картофелем со сметаной 3порции. Выход одной порции 500/30 г.

- 1 порция для подачи экспертам;
- 2 порция для подачи;
- 3 порция для упаковки и продажи.

**3. Второе блюдо:** Котлеты из птицы с гарниром из рассыпчатой гречневой каши и томатным соусом. Выход одной порции 150/150/50

- 1 порция для подачи экспертам;
- 2 порция для подачи;
- 3 порция для упаковки и продажи.



## КОМПЛЕКСНОЕ ПРАКТИЧЕСКОЕ ЗАДАНИЕ №4, № 5

### Задание для оценки сформированности

ПК 5.1. Выполнять инструкции и задания повара по организации рабочего места и подготовке технологического оборудования, производственного инвентаря, используемых при приготовлении блюд, напитков и кулинарных изделий.

ПК 5.2. Выполнять приготовление простых блюд, напитков и кулинарных изделий по заданию повара.

ПК 5.3. Выполнять презентацию, упаковку и продажу простых блюд, напитков и кулинарных изделий по заданию повара.

ПК 5.7. Организовывать рабочее место повара.

ПК 5.8. Составлять планирующей и технологической документацию по приготовлению блюд.

### Задание:

Вы работаете помощником повара в горячем цехе. Вам необходимо приготовить русский национальный напиток и кулинарное изделие татарской кухни в соответствии с нормативно – технологической документацией и подать заказные блюда:

**1. Напиток:** Сбитень с облепихой 3 порции. Выход одной порции 200г.

- 1 порция для подачи экспертам;
- 2 порция для подачи;
- 3 порция для упаковки и продажи.

**2. Кулинарное изделие:** Кыстыбый с картофелем 3 порции. Выход одной порции 170/10

- 1 порция для подачи экспертам;
- 2 порция для подачи;
- 3 порция для упаковки и продажи.

### Условия выполнения комплексных практических заданий:

Расходные материалы в расчете на одного кандидата:

#### Комплексное практическое задание № 1

Картофель	г	86,7
Свекла	г	57,3
Морковь	г	37,8
Огурцы соленые	г	56,4
Лук репчатый	г	53,7
Масло растительное	г	30
Соль	г	3

#### Комплексное практическое задание № 2

Капуста белокочанная	кг	0,51
Картофель	кг	0,24

Морковь	кг	0,095
Лук репчатый	кг	0,072
Томатное пюре	кг	0,03
Масло растительное	кг	0,03
Бульон	кг	1,125
Соль	кг	0,009
Перец	кг	0,00015
Лавровый лист	кг	0,00015
Сметана	кг	0,09

### Комплексное практическое задание № 3

<b>Котлеты из птицы:</b>		
Курица	кг	0,693
Хлеб	кг	0,081
Молоко	кг	0,117
Сухари панировочные	кг	0,045
Соль	кг	0,015
Перец молотый черный	кг	0,021
Масло растительное	кг	0,015
<b>Гарнир:</b>		
Гречневая крупа	кг	0,168
Вода	л	0,336
Соль	кг	0,006
<b>Соус томатный:</b>		
Бульон	л	0,105
Масло растительное	кг	0,009
Мука пшеничная	кг	0,006
Морковь	кг	0,01
Лук репчатый	кг	0,01
Томатное пюре	кг	0,053
Сахар	кг	0,001
Соль	кг	0,003
Перец черный молотый	кг	0,00015

### Комплексное практическое задание № 4

Мед	кг	0,06
Сахар	кг	0,045
Гвоздика	кг	0,0018
Корица палочки	кг	0,003
Имбирь св	кг	0,003
Лавровый лист	кг	0,0006
Облепиха	кг	0,066
Вода	кг	0,6

### Комплексное практическое задание № 5

Мука пшеничная	кг	0,156
На подпыл	кг	0,006
яйца	шт	1шт

молоко	кг	0,069
соль	кг	0,045
Масло растительное	кг	0,006
картофель	кг	0,234
молоко	кг	0,045
Лук репчатый	кг	0,036
Масло сливочное	кг	0,009
соль	кг	0,003
Масло сливочное	кг	0,03

### **3.2 ЭКЗАМЕНАЦИОННЫЙ ПАКЕТ КАНДИДАТА ПО ПРОФЕССИИ 12901 КОНДИТЕР**

#### **КОМПЛЕКСНОЕ ПРАКТИЧЕСКОЕ ЗАДАНИЕ №6, №7, №8**

#### **Задание для оценки сформированности**

ПК 5.4 Выполнять инструкции и задания кондитера по организации рабочего места.

ПК 5.5 Выполнять изготовление теста, полуфабрикатов, кондитерской и шоколадной продукции под руководством кондитера.

ПК 5.6. Выполнять презентацию, упаковку и продажу теста, полуфабрикатов, кондитерской и шоколадной продукции под руководством кондитера.

ПК 5.7. Организовывать рабочее место повара.

ПК 5.8. Составлять планирующей и технологической документацию по приготовлению блюд.

#### **Задание:**

Вы работаете помощником кондитера в кондитерском цехе. Вам необходимо приготовить, презентовать, упаковать и продать тесто, полуфабрикаты, кондитерскую и шоколадную продукцию в соответствии с нормативно – технологической документацией и подать заказные блюда:

#### **1. Корзиночки песочные с белковым заварным кремом 3 порции:**

Выход одной порции 45г

- 1 порция для подачи экспертам;
- 2 порция для подачи;
- 3 порция для упаковки и продажи.

#### **2. Рулет бисквитный с повидлом: 3порции. Выход одной порции 100 г.**

- 1 порция для подачи экспертам;
- 2 порция для подачи;
- 3 порция для упаковки и продажи.

**3. Эклеры со взбитыми сливками глазированные шоколадом:** Котлеты куриные с гарниром из рассыпчатой гречневой каши и томатным соусом. Выход одной порции 52

- 1 порция для подачи экспертам;
- 2 порция для подачи;
- 3 порция для упаковки и продажи.

### **Условия выполнения комплексных практических заданий:**

Расходные материалы в расчете на одного кандидата:

#### **Комплексное практическое задание № 6**

Мука пшеничная	кг	0,264
На подпыл	кг	0,021
Сахар	кг	0,105
Яйца	шт	1
Масло сливочное	кг	0,159
Эссенция	кг	0,0012
Разрыхлитель	кг	0,003
Соль	кг	0,0012
Яичные белки	кг	0,0975
Сахар	кг	0,195
Вода	кг	0,06
Пудра ванильная	кг	0,0072
Повидло фруктовое	кг	0,21

#### **Комплексное практическое задание № 7**

Мука пшеничная	кг	0,084
Сахар-песок	кг	0,09
Яйца	шт	3
Повидло	кг	0,12

#### **Комплексное практическое задание № 8**

Мука пшеничная высшего сорта		49
Масло сливочное	кг	24,5
Яйца	шт	2 1/10
Вода	кг	49
Соль	кг	0,6
Сливки 35%	кг	0,178
Сахарная пудра	кг	0,036
Ванильная пудра	кг	0,008
Шоколад	кг	0,1

### **Оборудование, инвентарь в расчете на одного кандидата:**

Для всех практических	1. Шкаф холодильный	шт	1
	2. Весы настольные электронные;	шт	1

заданий	3. Мешок для мусора	шт	1	
	4. Электроплита	шт	1	
	5. Микроволновая печь	шт	1	
	6. Пароконвектомат	шт	1	
	7. Сборник рецептов блюд и кулинарных изделий, Москва: Лада, 2017	шт	1	
	Комплексное практическое задание № 1	8. Кастрюля 2 л	шт	1
		9. Сковорода (диаметр 18 см)	шт	1
10. Сотейник 0,5 л		шт	1	
11. Шумовка		шт	1	
12. Половник		шт	1	
13. Нож поварской - шеф		шт	1	
14. Нож поварской коренчатый		шт	1	
15. Миски нержавеющей		шт	5	
16. Комплект разделочных досок		шт	6	
17. Тарелки вспомогательные		шт	3	
18. Вспомогательные инструменты: ложки, лопатки, вилки, стаканы (стекло)		шт	1	
19. Пленка пищевая		шт	1	
20. Упаковка для супов (супница с крышкой 0,25л)		шт	1	
21. Упаковка для яйца пашот		шт	1	
22. Стикер		шт	1	
23. Шариковая ручка		шт	1	
Комплексное практическое задание № 2		24. Блендер (ручной с дополнительной насадкой для взбивания);	шт	1
		25. Сковорода (диаметр 18 см)	шт	1
		26. Сотейник 0,5 л	шт	1
		27. Сотейник 1,0 л	шт	1
		28. Сито с мелкими ячейками	шт	1
		29. Нож поварской - шеф	шт	1
		30. Комплект разделочных досок	шт	6
	31. Венчик	шт	1	
	31. Миски нержавеющей	шт	5	
	32. Тарелки вспомогательные	шт	1	
	33. Вспомогательные инструменты: ложки, лопатки, вилки, стаканы (стекло)	шт	1	
	34. Пленка пищевая	шт	1	
35. Пищевой контейнер ланч бокс прямоугольный 3 секционный	шт	1		

Практическое задание № 3	36. Стикер	шт	1
	37. Шариковая ручка	шт	1
	38. Гастроемкость	шт	1
	39. Фритюрница	шт	1
	40. Сковорода (диаметр 18 см)	шт	1
	41. Сотейник 0,5 л	шт	1
	42. Сотейник 1,0 л	шт	1
	43. Нож поварской - шеф	шт	1
	44. Комплект разделочных досок	шт	6
	45. Венчик	шт	1
	46. Миски нержавеющей	шт	5
47. Тарелки вспомогательные	шт	1	
48. Вспомогательные инструменты: ложки, лопатки, вилки, стаканы (стекло)	шт	1	
49. Пленка пищевая	шт	1	
50. Пищевой контейнер ланч бокс прямоугольный 3 секционный	шт	1	
51. Фальга	шт	1	

#### **Нормативно-справочная документация:**

1. Санитарно – эпидемиологические правила СП 2.3.6.959-00
2. Сборники рецептур блюд и кулинарных изделий для предприятий общественного питания, издание шестое, Москва: Лада, 2017
3. Сборники рецептур блюд и кулинарных изделий для предприятий общественного питания, Н.Э. Харченко, Москва, издательский центр «Академия», 2013
4. Технологические карты, составлены на основании сборника рецептур и кулинарных изделий.
5. Технологические карты.

#### **Нормы времени на одного кандидата:**

##### Основное:

- Комплексное практическое задание № 1 - 20 мин  
 Комплексное практическое задание № 2 - 60 мин 1 час  
 Комплексное практическое задание № 3 - 120 мин 2 часа  
 Комплексное практическое задание № 4- 10мин  
 Комплексное практическое задание № 5- 40мин  
 Комплексное практическое задание № 6 - 60 мин  
 Комплексное практическое задание № 7 - 40 мин  
 Комплексное практическое задание № 8 - 90 мин

##### Дополнительно:

Подготовка к работе – 5-7 мин.

Уборка рабочего места – 5-7 мин.

Контроль качества выполненного задания – 5-7 мин. на каждого экзаменуемого.

Место выполнения задания: Лаборатория

**Приложения:**

Приложение 1	Технологическая карта № 1 Винегрет
Приложение 2	Технологическая карта № 2 Щи из свежей капусты с картофелем
Приложение 3	Технологическая карта № 3 Котлета из птицы с гарниром из рассыпчатой гречневой каши и томатным соусом
Приложение 4	Технологическая карта № 4 Сбитень
Приложение 5	Технологическая карта № 5 Кыстыбый с картофелем
Приложение 6	Технологическая карта № 6 Корзиночка песочная с белковым кремом
Приложение 7	Технологическая карта № 7 Рулет бисквитный с повидлом
Приложение 8	Технологическая карта № 8 Эклер со взбитыми сливками глазированный шоколадом

ГАПОУ "НГТК"

Источник рецептуры:

**Технологическая карта № 100**Наименование блюда (изделия) **Винегрет овощной**

Наименование сырья, пищевых продуктов	Масса брутто, г	Масса нетто или п/ф, г	Масса п/ф на 3 порции , г	Технологический процесс изготовления, оформления и подачи блюд и сроки реализации
Картофель	28,9	210*	86,7	Вареные очищенные картофель, свеклу и морковь, очищенные соленые огурцы нарезают ломтиками. Лук репчатый нарезают полукольцами. Подготовленные овощи соединяют, добавляют масло растительное, перемешивают.
Свекла	19,1	150*	57,3	
Морковь	12,6	10*	37,8	
Огурцы соленые	18,8	15	56,4	
Лук репчатый	17,9	15	53,7	
Масло растительное	10	10	30	
Соль	1	1	3	
<b>Выход готового изделия</b>		<b>100</b>		Температура подачи 12-14 °С.



ГАПОУ "НГТК"

Источник рецептуры:

Технологическая карта № 187

Наименование блюда (изделия) **Щи из свежей капусты с картофелем**

Наименование сырья, пищевых продуктов	Масса брутто, г	Масса нетто или п/ф, г	Масса п/ф на 3 порции кг	Технологический процесс изготовления, оформления и подачи блюд и сроки реализации
Капуста белокочанная	170	135	0,51	Капусту нарезают шашками в 2-3 см, картофель - кубиками. В кипящей бульон закладывают капусту, доводят до кипения, затем кладут картофель. Варят до полуготовности, добавляем пассерованные морковь, лук, томатное пюре. Варят до готовности, за 5 мин до готовности кладут лавровый лист, перец и соль. При отпуске кладут сметану. Температура подачи 65-70 °С.
Картофель	80	60	0,24	
Морковь	31,5	25	0,095	
Лук репчатый	24	20	0,072	
Томатное пюре	10	10	0,03	
Масло растительное	10	10	0,03	
Бульон	375	375	1,125	
Соль	3	3	0,009	
Перец	0,05	0,05	0,00015	
Лавровый лист	0,05	0,05	0,00015	
Сметана	30	30	0,09	
<b>Выход готового изделия</b>		<b>500/30</b>		

ГАПОУ "НГТК"

Источник рецептуры:

Технологическая карта № 667

Наименование блюда (изделия) **Котлеты из птицы**

Наименование сырья, пищевых продуктов	Масса брутто, г	Масса нетто или п/ф, г	Масса п/ф на 3 порции, кг	Технологический процесс изготовления, оформления и подачи блюд и сроки реализации
<b>Котлеты из птицы:</b>				
Курица	231	111	0,693	<b>Котлеты:</b> мясо птицы нарезают на кусочки и пропускают через мясорубку. Измельчённое мясо соединяют с замоченным в молоке хлебом, кладут соль, перец, перемешивают, пропускают через мясорубку и выбивают. Готовую котлетную массу порционируют, панируют в сухарях, формируют котлеты, обжаривают с обеих сторон и доводят до готовности в жарочном шкафу.
Хлеб	27	27	0,081	
Молоко	39	39	0,117	
Сухари панировочные	15	15	0,045	
Соль	5	5	0,015	
Перец молотый черный	7	7	0,021	
Масло растительное	5	5	0,015	
<b>Гарнир:</b>				
Гречневая крупа	56	56	0,168	
Вода	112	112	0,336	
Соль	2	2	0,006	
<b>Соус томатный:</b>				<b>Гарнир:</b> В кипящую подсоленную воду закладывают подготовленную гречневую крупу, перемешивают, доводят до кипения, нагрев уменьшают, варят при закрытой крышке до готовности.  <b>Соус:</b> Мелко нарезанные корни, лук пассеруют, добавляют томатное пюре, продолжают пассерование еще 15-20 минут, соединяют с бульоном и варят 25-30 минут. В конце варки добавляют соль, перец, сахар. Готовый соус процеживают, протирая при этом разваривавшиеся овощи, и доводят до кипения.
Бульон	-	35	0,105	
Масло растительное	2,75	2,75	0,009	
Мука пшеничная	2	2	0,006	
Морковь	3,15	3	0,01	
Лук репчатый	3,15	3	0,01	
Томатное пюре	17,5	17,5	0,053	
Сахар	0,5	0,5	0,001	
Соль	1	1	0,003	
Перец черный молотый	0,05	0,05	0,00015	
<b>Выход готового изделия</b>		<b>150/150/50</b>		Температура подачи 60-65 °С.

ГАПОУ "НГТК"

Источник рецептуры: Сборник рецептов блюд и кулинарных изделий народов России, 2003

**Технологическая карта № 200**

Наименование блюда (изделия) **Сбитень**

Наименование сырья, пищевых продуктов	Масса брутто, г	Масса нетто или п/ф, г	Масса п/ф на 3 порции, кг	Технологический процесс изготовления, оформления и подачи блюд и сроки реализации
Мед	20	20	0,06	Гвоздику, корицу, имбирь заливают горячей водой и кипятят в течение 10-12 мин. За 5 мин до окончания варки кладут лавровый лист. Отвар процеживают, добавляют в него сахар, мед, отжатый сок облепихи и доводят до кипения. Отпускаю в горячем виде.
Сахар	15	15	0,045	
Гвоздика	0,6	0,6	0,0018	
Корица палочки	1	1	0,003	
Имбирь св	1	1	0,003	
Лавровый лист	0,2	0,2	0,0006	
Облепиха	22	20	0,066	
Вода	200	200	0,6	
<b>Выход на 1 порцию</b>		<b>200</b>		
<b>Выход на 1 кг</b>				

ГАПОУ "НГТК"

Источник рецептуры: Сборник рецептов блюд и кулинарных изделий народов России, 2003

**Технологическая карта № 324**

Наименование блюда (изделия) **Кыстыбый с картофелем**

Наименование сырья, пищевых продуктов	Масса брутто, г	Масса нетто или п/ф, г	Масса брутто на 3 порции, кг	Технологический процесс изготовления, оформления и подачи блюд и сроки реализации
Мука пшеничная	52	52	0,156	<p>В муку добавляют нагретое до 30-35С молоко, яйца, соль, замешивают тесто. Выдерживают 30-40 мин. Тесто делят на куски массой 84г, раскатывают на лепешки толщиной 2 мм и обжаривают на раскаленной сковороде, смазанной жиром.</p> <p>Картофель отваривают, протирают, добавляют горячее кипяченое молоко, пассерованный лук, масло сливочное.</p> <p>На одну половину лепешки кладут фарш, складывают лепешку пополам. Поливают маслом сливочным кладут на сковороду, закрывают крышкой и ставят в духовку на 10-15 мин.</p>
На подпыл	2	2	0,006	
яйца	1/4	10	1шт	
молоко	23	23	0,069	
соль	1,5	1,5	0,045	
Масса теста		84	0,252	
Масло растительное	2	2	0,006	
Масса кыстыбый		75	0,225	
Фарш:				
картофель	108	81/79	0,234	
молоко	15	14	0,045	
Лук репчатый	12	10/5	0,036	
Масло сливочное	3	3	0,009	
соль	1	1	0,003	
Масса фарша		95	0,285	
Масса готового изделия		170	0,51	
Масло сливочное	10	10	0,03	
<b>Выход на 1 порцию</b>		<b>170/10</b>		
<b>Выход на 1 кг</b>				

ГАПОУ "НГТК"

Источник рецептуры: Бутейкис Н.Г. Технология приготовления мучных кондитерских изделий

**Технологическая карта**

Наименование блюда (изделия) **Корзиночка песочная с белковым кремом**

Наименование сырья, пищевых продуктов	Масса брутто, г	Масса нетто или п/ф, г	Масса брутто на 3 порции, кг	Технологический процесс изготовления, оформления и подачи блюд и сроки реализации
<b>Корзиночка песочная</b>				<p><b>Песочный полуфабрикат:</b> Сливочное масло растереть с сахаром до исчезновения кристаллов сахара. В емкость для замеса теста просеять муку смешать ее с солью и разрыхлителем, сделать в ней воронку, в которую кладут предварительно подготовленное масло. Затем добавляют яйца и замешивают тесто до однородного состояния, но не более 5 минут.</p> <p>Тесто раскатывают в пласт толщиной 5-7 мм. Во время раскатывания теста стол посыпают мукой во избежание прилипания теста. На раскатанный пласт теста сверху накладывают металлические формы дном вверх плотно друг к другу. Скалкой прокатывают по доньшкам форм, которые вырезают нужные порции теста. Тесто вместе с формами переворачивают и вдавливают в боковые гофрированные стенки. Формы с тестом кладут на противень и выпекают при температуре 180°C до золотистого цвета.</p> <p><b>Крем белковый (заварной):</b> Белки яиц отделяют от желтков и охлаждают до температуры 0-+2°C. Сахар с водой доводят до кипения и уваривают до 122 С «средний шарик». Одновременно взбивают яичные белки по увеличению объема в 5-6 раз и до образования устойчивой пены. Не прекращая взбивания, вливают постепенно тонкой струйкой горячий сахарный сироп. После добавления сиропа крем взбивают 10 мин.</p> <p>Выпеченную охлажденную песочную корзинку наполняют фруктовой начинкой. Сверху отсаживают белковый крем из кондитерского мешка в виде конусной спирали. Затем Обжигают газовой горелкой. После этого охлаждают и сверху посыпают корзиночку сахарной пудрой.</p> <p>Украшают сливочным кремом, фруктами (цукатами). Пирожные хранят при температуре +2°C...+6°C.</p>
Мука пшеничная	88	88	0,264	
На подпыл	7	7	0,021	
Сахар	35	35	0,105	
Яйца	1/3	12	1шт	
Масло сливочное	53	53	0,159	
Эссенция	0,4	0,4	0,0012	
Разрыхлитель	1	1	0,003	
Соль	0,4	0,4	0,0012	
Итого сырья на полуфабрикаты		196		
<b>Крем белковый</b>				
Яичные белки	32,5	32,5	0,0975	
Сахар	65	65	0,195	
Вода	20	20	0,06	
Пудра ванильная	2,4	2,4	0,0072	
Выход полуфабрикатов		170/100		
Повидло фруктовое	70	70	0,21	
<b>Выход на 1 порцию</b>		<b>45</b>		
<b>Выход на 1 кг</b>				

ГАПОУ "НГТК"

Источник рецептуры: Бутейкис Н.Г. Технология приготовления мучных кондитерских изделий

**Технологическая карта**Наименование блюда (изделия) **Рулет бисквитный с повидлом**

Наименование сырья, пищевых продуктов	Масса брутто, г	Масса нетто или п/ф, г	Масса брутто на 3 порции, кг	Технологический процесс изготовления, оформления и подачи блюд и сроки реализации
Мука пшеничная	28	28	0,084	Взбиваем отдельно желтки с сахаром-песком, белки. К взбитым желткам добавляют ¼ взбитых белков, эссенцию, слегка перемешивают, добавляют муку, снова перемешивают, вводят остальные взбитые белки и еще раз перемешивают до получения однородного теста. Для выпекания теста кондитерские листы выстилают бумагой, намазывают тесто слоем 3-5 мм., выпекают при температуре 200-220 градусов в течении 10-15 минут.
Сахар-песок	30	30	0,09	
Яйца	1 шт	40	3шт	
Повидло	40	40	0,12	
<b>Выход на 1 порцию</b>		<b>100</b>		
<b>Выход на 1 кг</b>				

ГАПОУ "НГТК"

Источник рецептуры: Бутейкис Н.Г. Технология приготовления мучных кондитерских изделий

**Технологическая карта №**

**Наименование блюда (изделия) Эклеры**

Наименование сырья, пищевых продуктов	Масса брутто, г,	Масса нетто или п\ф, г,	Масса п\ф на 10 шт порции., кг	Технологический процесс изготовления, оформления и подачи блюда (изделия). Условия и сроки реализации <sup>1</sup>
Мука пшеничная высшего сорта	4,9	4,9	49	В воду добавляют масло, соль, доводят до кипения, всыпают муку и проваривают при помешивании 5-6 минут. Затем тесто охлаждают до 60-70°С и постепенно вводят сырые яйца, тщательно вымешивая до получения однородной массы. Заварное тесто отсаживают из кондитерского мешка на смазанный жиром лист длиной 10 см, и выпекают при температуре 180- 200°С в течении 30-35 минут.
Масло сливочное	2,45	2,45	24,5	
Яйца		8,5	2шт1/10	
Вода	4,9	4,9	49	
Соль	0,6	0,6	0,6	
<b>Масса теста</b>				
Маргарин для смазки листов				
<b>Выход 1 шт</b>	-	<b>28</b>	<b>280</b>	
<b>Крем сливочный</b>				В сливки 35% жирности постепенно вводим сахарную пудру и ванильный сахар, взбиваем до устойчивой кремообразной массы.
Сливки 35%	17,8	17,8	0,178	
Сахарная пудра	3,56	3,56	0,036	
Ванильная пудра	0,08	0,08	0,008	
<b>Выход 1порции</b>		<b>20</b>		
<b>Шоколадная глазурь</b>				Н водяной бане растапливаем шоколад и глазируем эклеры .
Шоколад молочный	10	10	0,1	
<b>ВЫХОД на 1 порцию</b>		<b>52</b>		

#### 4. ПАКЕТ ЭКСПЕРТА-КЗАМЕНАТОРА

Документ 1.	Комплексное практическое задание № 1
Документ 2.	Комплексное практическое задание № 2
Документ 3.	Комплексное практическое задание № 3
Документ 4.	Комплексное практическое задание № 4
Документ 5.	Комплексное практическое задание № 5
Документ 6.	Комплексное практическое задание № 6
Документ 7.	Комплексное практическое задание № 7
Документ 8.	Комплексное практическое задание № 8
Документ 9.	Инструментарий оценки комплексного практического задания №1
Документ 10.	Инструментарий оценки комплексного практического задания №2
Документ 11.	Инструментарий оценки комплексного практического задания №3
Документ 12.	Инструментарий оценки комплексного практического задания №4
Документ 13.	Инструментарий оценки комплексного практического задания №5
Документ 14.	Инструментарий оценки комплексного практического задания №6
Документ 15.	Инструментарий оценки комплексного практического задания №7
Документ 16.	Инструментарий оценки комплексного практического задания №8
Документ 17.	Сводная оценочная таблица результатов освоения вида профессиональной деятельности ВПД
Документ 18.	Условия положительного/отрицательного заключения по результатам оценки итоговых образовательных организаций
Документ 19.	Инструкция по процедуре оценки итоговых образовательных организаций



## ИНСТРУМЕНТАРИЙ ОЦЕНКИ КОМПЛЕКСНОГО ПРАКТИЧЕСКОГО ЗАДАНИЯ № 1 "Винегрет"

### Критерии оценки показателей сформированности

ПК 5.1. Выполнять инструкции и задания повара по организации рабочего места и подготовке технологического оборудования, производственного инвентаря, используемых при приготовлении блюд, напитков и кулинарных изделий.

ПК 5.2. Выполнять приготовление простых блюд, напитков и кулинарных изделий по заданию повара.

ПК 5.3. Выполнять презентацию, упаковку и продажу простых блюд, напитков и кулинарных изделий по заданию повара.

ПК 5.7. Организовывать рабочее место повара.

ПК 5.8. Составлять планирующей и технологической документацию по приготовлению блюд.

№ п/п	Критерии оценки показателей	Количество баллов
<b>Показатель 1. Параметры подготовки рабочего места, оборудования, сырья, материалов для приготовления блюд, напитков и кулинарных изделий</b>		
1.1.	Подготовка рабочего места для приготовления блюд, напитков и кулинарных изделий выполнена в соответствии с установленными требованиями и заданными условиями.	1
	Имеются нарушения в подготовке рабочего места для приготовления блюд, напитков и кулинарных изделий.	0
1.2.	Подготовка оборудования для приготовления блюд, напитков и кулинарных изделий выполнена в соответствии с установленными требованиями и заданными условиями.	1
	Имеются нарушения в подготовке оборудования для приготовления блюд, напитков и кулинарных изделий.	0
1.3.	Подготовка сырья для приготовления блюд, напитков и кулинарных изделий выполнена в соответствии с установленными требованиями и заданными условиями.	1
	Имеются нарушения в подготовке сырья для приготовления блюд, напитков и кулинарных изделий.	0
1.4.	Подготовка исходных материалов для приготовления горячих блюд, кулинарных изделий, закусок сложного ассортимента выполнена в соответствии с установленными требованиями и заданными условиями	1
	Имеются нарушения в подготовке исходных материалов для приготовления супов сложного ассортимента.	0
<b>ИТОГО</b>		<b>4 балла</b>
<b>Показатель 2. Параметры соблюдения правил охраны труда при подготовке рабочего места, оборудования, сырья, исходных материалов для приготовления блюд, напитков и кулинарных изделий</b>		
2.1.	Санитарно-гигиенические требования при подготовке рабочего места, оборудования, сырья, исходных материалов для приготовления блюд, напитков и кулинарных изделий соблюдены при подготовке: - рабочего места, - оборудования,	2

	- сырьё, - исходных материалов. При наличии нарушения при выполнении одного вида работ снимается 0,5 балла.	
2.2.	Правила электробезопасности соблюдены при подготовке: - рабочего места, - оборудования, - сырья, - исходных материалов. При наличии нарушения при выполнении одного вида работ снимается 0,5 балла.	2
	<b>ИТОГО</b>	<b>4 балла</b>
<b>Показатель 3. Характеристики приготовленных и оформленных простых холодных блюд.</b>		
3.1.	Внешний вид приготовленных простых холодных блюд соответствует заданным условиям.	3
	Внешний вид приготовленных простых холодных блюд не соответствует заданным условиям.	0
3.2.	Цвет приготовленных простых холодных блюд соответствует заданным условиям.	3
	Цвет приготовленных простых холодных блюд не соответствует заданным условиям.	0
3.3.	Запах приготовленных простых холодных блюд соответствует заданным условиям.	3
	Запах приготовленных простых холодных блюд не соответствует заданным условиям.	0
3.4.	Вкус приготовленных простых холодных блюд соответствует заданным условиям.	3
	Вкус приготовленных простых холодных блюд не соответствует заданным условиям.	0
3.5.	Консистенция приготовленных простых холодных блюд соответствует заданным условиям.	3
	Консистенция приготовленных простых холодных блюд не соответствует заданным условиям.	0
3.6.	Вес приготовленных простых холодных блюд соответствует заданному значению.	3
	Вес приготовленных простых холодных блюд не соответствует заданному значению.	0
3.7.	Температура подачи приготовленных простых холодных блюд соответствует установленным требованиям.	3
	Температура подачи приготовленных простых холодных блюд не соответствует установленным требованиям.	0
	<b>ИТОГО</b>	<b>21 балл</b>
<b>Показатель 4. Параметры приготовления простых холодных блюд.</b>		
4.1.	Последовательность выполнения технологических операций при приготовлении простых холодных блюд соответствует установленным требованиям.	3
	Последовательность выполнения технологических операций при приготовлении простых холодных блюд не соответствует установленным требованиям.	0
4.2.	Время приготовления простых холодных блюд соответствует заданному значению.	3

	Время приготовления простых холодных блюд не соответствует заданному значению.	0
4.3.	Подготовка рабочего места, оборудования, сырья, материалов выполнена в соответствии с установленными требованиями и заданными условиями.	3
	Подготовка рабочего места, оборудования, сырья, материалов выполнена не в соответствии с установленными требованиями и заданными условиями.	0
	<b>ИТОГО</b>	<b>9 баллов</b>
<b>Показатель 5. Параметры соблюдения правил охраны труда при приготовлении простых холодных блюд.</b>		
5.1.	Инвентарь и оборудование при приготовлении холодных блюд используются в соответствии с установленными требованиями.	3
	Инвентарь и оборудование при приготовлении холодных блюд используются в не соответствии с установленными требованиями	0
5.2.	Санитарно-гигиенические требования при приготовлении простых холодных блюд соблюдены.	3
	Санитарно-гигиенические требования при приготовлении простых холодных блюд не соблюдены.	0
5.3.	Правила электробезопасности при приготовлении простых холодных блюд соблюдены.	3
	Правила электробезопасности при приготовлении простых холодных блюд не соблюдены.	0
	<b>ИТОГО</b>	<b>9 баллов</b>
<b>Показатель 18. Характеристики оформленных простых холодных блюд</b>		
18.1.	Сервировка и оформление приготовленных простых холодных блюд соответствует современным тенденциям и заданным условиям.	3
	Сервировка и оформление приготовленных простых холодных блюд не соответствует современным тенденциям и заданным условиям.	0
18.2.	Хранение простых холодных блюд выполнено в соответствии с установленными требованиями.	3
	Хранение простых холодных блюд выполнено не в соответствии с установленными требованиями.	0
	<b>ИТОГО</b>	<b>6 баллов</b>
<b>Показатель 19. Параметры упаковки, маркировки и продажи</b>		
19.1	Выбор упаковки в соответствии с видом продукции.	1
	Выбор упаковки не соответствует виду продукции.	0
19.2	Последовательность операций при упаковке и продажи.	3
	Последовательность операций при упаковке и продажи не соответствуют требованиям	0
19.3	Наличие маркировки простых холодных блюд в соответствии с требованиями.	1
	Маркировка простых холодных блюд не соответствует с требованиями.	0
	<b>ИТОГО</b>	<b>5 баллов</b>
	<b>ВСЕГО</b>	<b>58 баллов</b>

**Оценочная таблица результатов сформированности**

**КОМПЛЕКСНОГО ПРАКТИЧЕСКОГО ЗАДАНИЯ № 1 "Винегрет"**

ПК 5.1. Выполнять инструкции и задания повара по организации рабочего места и подготовке технологического оборудования, производственного инвентаря, используемых при приготовлении блюд, напитков и кулинарных изделий.

ПК 5.2. Выполнять приготовление простых блюд, напитков и кулинарных изделий по заданию повара.

ПК 5.3. Выполнять презентацию, упаковку и продажу простых блюд, напитков и кулинарных изделий по заданию повара.

ПК 5.7. Организовывать рабочее место повара.

ПК 5.8. Составлять планирующей и технологической документацию по приготовлению блюд.

№ п/п	ФИО кандидата	Показатель 1				Показатель 2	Показатель 3						Показатель 4			Показатель 5			Показатель 18		Показатель 19		Набрано баллов	% выполнения	Заключение о сформированности			
		Подготовка рабочего места для приготовления блюд, напитков и кулинарных изделий выполнена в соответствии с установленными требованиями и заданными условиями.	Подготовка оборудования для приготовления блюд, напитков и кулинарных изделий выполнена в соответствии с установленными требованиями и заданными условиями.	Подготовка сырья для приготовления блюд, напитков и кулинарных изделий выполнена в соответствии с установленными требованиями и заданными условиями.	Подготовка исходных материалов для приготовления горячих блюд, кулинарных изделий, закусок сложного ассортимента выполнена в соответствии с установленными требованиями и заданными условиями.	Санитарно-гигиенические требования при подготовке рабочего места, оборудования, сырья, исходных материалов для приготовления блюд, напитков и кулинарных	Правила электробезопасности соблюдены	Внешний вид приготовленных простых холодных блюд соответствует заданным условиям.	Цвет приготовленных простых холодных блюд соответствует заданным условиям.	Запах приготовленных простых холодных блюд соответствует заданным условиям.	Вкус приготовленных простых холодных блюд соответствует заданным условиям.	Консистенция приготовленных простых холодных блюд соответствует заданным условиям.	Вес приготовленных простых холодных блюд соответствует заданному значению.	Температура подачи приготовленных простых холодных блюд соответствует установленным требованиям.	Последовательность выполнения технологических операций при приготовлении простых холодных блюд соответствует установленным требованиям.	Время приготовления простых холодных блюд соответствует заданному значению.	Подготовка рабочего места, оборудования, сырья, материалов выполнена в соответствии с установленными требованиями и заданными условиями.	Инвентарь и оборудование при приготовлении холодных блюд используются в соответствии с установленными требованиями.	Санитарно-гигиенические требования при приготовлении простых холодных блюд соблюдены.	Правила электробезопасности при приготовлении простых холодных блюд соблюдены.	Сервировка и оформление приготовленных простых холодных блюд соответствует современным тенденциям и заданным условиям.	Хранение простых холодных блюд выполнено в соответствии с установленными требованиями.				Выбор упаковки в соответствии с видом продукции.	Последовательность операций при упаковке и продаже.	Наличие маркировки простых холодных блюд в соответствии с требованиями.
	<b>Максимальное количество баллов</b>	<b>1</b>	<b>1</b>	<b>1</b>	<b>1</b>	<b>1</b>	<b>3</b>	<b>3</b>	<b>3</b>	<b>3</b>	<b>3</b>	<b>3</b>	<b>3</b>	<b>3</b>	<b>3</b>	<b>3</b>	<b>3</b>	<b>3</b>	<b>3</b>	<b>3</b>	<b>1</b>	<b>3</b>	<b>1</b>	<b>58</b>				

Эксперт-экзаменатор \_\_\_\_\_  
 Эксперт-экзаменатор \_\_\_\_\_  
 Эксперт-экзаменатор \_\_\_\_\_  
 Эксперт-экзаменатор \_\_\_\_\_

Дата проведения: « \_\_\_\_ » \_\_\_\_\_ 20\_\_ г.

**ИНСТРУМЕНТАРИЙ ОЦЕНКИ  
КОМПЛЕКСНОГО ПРАКТИЧЕСКОГО ЗАДАНИЯ № 2  
"Щи из свежей капусты с картофелем"**

**Критерии оценки показателей сформированности**

ПК 5.1. Выполнять инструкции и задания повара по организации рабочего места и подготовке технологического оборудования, производственного инвентаря, используемых при приготовлении блюд, напитков и кулинарных изделий.

ПК 5.2. Выполнять приготовление простых блюд, напитков и кулинарных изделий по заданию повара.

ПК 5.3. Выполнять презентацию, упаковку и продажу простых блюд, напитков и кулинарных изделий по заданию повара.

ПК 5.7. Организовывать рабочее место повара.

ПК 5.8. Составлять планирующей и технологической документацию по приготовлению блюд.

№ п/п	Критерии оценки показателей	Количество баллов
<b>Показатель 1. Параметры подготовки рабочего места, оборудования, сырья, материалов для приготовления блюд, напитков и кулинарных изделий</b>		
1.1.	Подготовка рабочего места для приготовления блюд, напитков и кулинарных изделий выполнена в соответствии с установленными требованиями и заданными условиями.	1
	Имеются нарушения в подготовке рабочего места для приготовления блюд, напитков и кулинарных изделий.	0
1.2.	Подготовка оборудования для приготовления блюд, напитков и кулинарных изделий выполнена в соответствии с установленными требованиями и заданными условиями.	1
	Имеются нарушения в подготовке оборудования для приготовления блюд, напитков и кулинарных изделий.	0
1.3.	Подготовка сырья для приготовления блюд, напитков и кулинарных изделий выполнена в соответствии с установленными требованиями и заданными условиями.	1
	Имеются нарушения в подготовке сырья для приготовления блюд, напитков и кулинарных изделий.	0
1.4.	Подготовка исходных материалов для приготовления горячих блюд, кулинарных изделий, закусок сложного ассортимента выполнена в соответствии с установленными требованиями и заданными условиями	1
	Имеются нарушения в подготовке исходных материалов для приготовления супов сложного ассортимента.	0
<b>ИТОГО</b>		<b>4 балла</b>
<b>Показатель 2. Параметры соблюдения правил охраны труда при подготовке рабочего места, оборудования, сырья, исходных материалов для приготовления блюд, напитков и кулинарных изделий</b>		
2.1.	Санитарно-гигиенические требования при подготовке рабочего места, оборудования, сырья, исходных материалов для приготовления блюд, напитков и кулинарных изделий соблюдены при подготовке: - рабочего места, - оборудования,	2

	- сырьё, - исходных материалов. При наличии нарушения при выполнении одного вида работ снимается 0,5 балла.	
2.2.	Правила электробезопасности соблюдены при подготовке: - рабочего места, - оборудования, - сырья, - исходных материалов. При наличии нарушения при выполнении одного вида работ снимается 0,5 балла.	2
	<b>ИТОГО</b>	<b>4 балла</b>
<b>Показатель 6. Характеристики приготовленных и оформленных простых супов</b>		
6.1.	Внешний вид приготовленных простых супов соответствует заданным условиям.	3
	Внешний вид приготовленных супов не соответствует заданным условиям.	0
6.2.	Цвет приготовленных простых супов соответствует заданным условиям.	3
	Цвет приготовленных простых супов не соответствует заданным условиям.	0
6.3.	Запах приготовленных простых супов соответствует заданным условиям.	3
	Запах приготовленных простых супов не соответствует заданным условиям.	0
6.4.	Вкус приготовленных простых супов соответствует заданным условиям.	3
	Вкус приготовленных простых супов не соответствует заданным условиям.	0
6.5.	Консистенция приготовленных простых супов соответствует заданным условиям.	3
	Консистенция приготовленных простых супов не соответствует заданным условиям.	0
6.6.	Вес приготовленных простых супов соответствует заданному значению.	3
	Вес приготовленных простых супов не соответствует заданному значению.	0
6.7.	Температура подачи приготовленных простых супов соответствует установленным требованиям.	3
	Температура подачи приготовленных простых супов не соответствует установленным требованиям.	0
	<b>ИТОГО</b>	<b>21 балл</b>
<b>Показатель 7. Параметры приготовления простых супов</b>		
7.1.	Последовательность выполнения технологических операций при приготовлении простых супов соответствует установленным требованиям.	3
	Последовательность выполнения технологических операций при приготовлении простых супов не соответствует установленным требованиям.	0
7.2.	Время приготовления простых супов соответствует заданному значению.	3
	Время приготовления простых супов не соответствует заданному значению.	0
7.3.	Подготовка рабочего места, оборудования, сырья, материалов выполнена в соответствии с установленными требованиями и заданными условиями.	3
	Подготовка рабочего места, оборудования, сырья, материалов выполнена не в соответствии с установленными требованиями и заданными условиями.	0
	<b>ИТОГО</b>	<b>9 баллов</b>
<b>Показатель 8. Параметры соблюдения правил охраны труда при приготовлении простых супов</b>		
8.1.	Инвентарь и оборудование при приготовлении супов используются в соответствии с установленными требованиями.	3
	Инвентарь и оборудование при приготовлении супов используются в не соответствии с установленными требованиями	0

8.2.	Санитарно-гигиенические требования при приготовлении простых супов соблюдены.	3
	Санитарно-гигиенические требования при приготовлении простых супов не соблюдены.	0
8.3.	Правила электробезопасности при приготовлении простых супов соблюдены.	3
	Правила электробезопасности при приготовлении простых супов не соблюдены.	0
	<b>ИТОГО</b>	<b>9 баллов</b>
<b>Показатель 20. Характеристики оформленных простых супов</b>		
20.1.	Сервировка и оформление приготовленных простых супов соответствует современным тенденциям и заданным условиям.	3
	Сервировка и оформление приготовленных простых супов не соответствует современным тенденциям и заданным условиям.	0
20.2.	Хранение простых супов выполнено в соответствии с установленными требованиями.	3
	Хранение простых супов выполнено не в соответствии с установленными требованиями.	0
	<b>ИТОГО</b>	<b>6 баллов</b>
<b>Показатель 21. Параметры упаковки, маркировки и продажи</b>		
21.1	Выбор упаковки в соответствии с видом продукции.	1
	Выбор упаковки не соответствует виду продукции.	0
21.2	Последовательность операций при упаковке и продажи.	3
	Последовательность операций при упаковке и продажи не соответствуют требованиям	0
21.3	Наличие маркировки простых холодных блюд в соответствии с требованиями.	1
	Маркировка простых холодных блюд не соответствует с требованиями.	0
	<b>ИТОГО</b>	<b>5 баллов</b>
	<b>ВСЕГО</b>	<b>58 баллов</b>

**Оценочная таблица результатов сформированности**

**КОМПЛЕКСНОГО ПРАКТИЧЕСКОГО ЗАДАНИЯ № 2 "Щи из свежей капусты с картофелем"**

ПК 5.1. Выполнять инструкции и задания повара по организации рабочего места и подготовке технологического оборудования, производственного инвентаря, используемых при приготовлении блюд, напитков и кулинарных изделий.

ПК 5.2. Выполнять приготовление простых блюд, напитков и кулинарных изделий по заданию повара.

ПК 5.3. Выполнять презентацию, упаковку и продажу простых блюд, напитков и кулинарных изделий по заданию повара.

ПК 5.7. Организовывать рабочее место повара.

ПК 5.8. Составлять планирующей и технологической документацию по приготовлению блюд.

№ п/п	ФИО кандидата	Показатель 1				Показатель 2	Показатель 6							Показатель 7		Показатель 8			Показатель 20		Показатель 21		Набрано баллов	% выполнения	Заключение о сформированности			
		Подготовка рабочего места для приготовления блюд, напитков и кулинарных изделий выполнена в соответствии с установленными требованиями и заданными условиями.	Подготовка оборудования для приготовления блюд, напитков и кулинарных изделий выполнена в соответствии с установленными требованиями и заданными условиями.	Подготовка сырья для приготовления блюд, напитков и кулинарных изделий выполнена в соответствии с установленными требованиями и заданными условиями.	Подготовка исходных материалов для приготовления горячих блюд, кулинарных изделий, закусок сложного ассортимента выполнена в соответствии с установленными требованиями и заданными условиями.		Санитарно-гигиенические требования при подготовке рабочего места, оборудования, сырья, исходных материалов для приготовления блюд, напитков и кулинарных	Правила электробезопасности соблюдены	Внешний вид приготовленных простых супов соответствует заданным условиям.	Цвет приготовленных простых супов соответствует заданным условиям.	Запах приготовленных простых супов соответствует заданным условиям.	Вкус приготовленных простых супов соответствует заданным условиям.	Консистенция приготовленных простых супов соответствует заданным условиям.	Вес приготовленных простых супов соответствует заданному значению.	Температура подачи приготовленных простых супов соответствует установленным требованиям.	Последовательность выполнения технологических операций при приготовлении простых супов соответствует установленным требованиям.	Время приготовления простых супов соответствует заданному значению.	Подготовка рабочего места, оборудования, сырья, материалов выполнена в соответствии с установленными требованиями и заданными условиями.	Инвентарь и оборудование при приготовлении супов используются в соответствии с установленными требованиями.	Санитарно-гигиенические требования при приготовлении простых супов соблюдены.	Правила электробезопасности при приготовлении простых супов соблюдены.	Сервировка и оформление приготовленных простых супов соответствует современным тенденциям и заданным условиям.				Хранение простых супов выполнено в соответствии с установленными требованиями.	Выбор упаковки в соответствии с видом продукции.	Последовательность операций при упаковке и продаже.
	<b>Максимальное количество баллов</b>	<b>1</b>	<b>1</b>	<b>1</b>	<b>1</b>	<b>1</b>	<b>3</b>	<b>3</b>	<b>3</b>	<b>3</b>	<b>3</b>	<b>3</b>	<b>3</b>	<b>3</b>	<b>3</b>	<b>3</b>	<b>3</b>	<b>3</b>	<b>3</b>	<b>3</b>	<b>1</b>	<b>3</b>	<b>1</b>	<b>58</b>				

Эксперт-экзаменатор \_\_\_\_\_  
 Эксперт-экзаменатор \_\_\_\_\_  
 Эксперт-экзаменатор \_\_\_\_\_  
 Эксперт-экзаменатор \_\_\_\_\_

Дата проведения: « \_\_\_\_ » \_\_\_\_\_ 20\_\_ г.



**ИНСТРУМЕНТАРИЙ ОЦЕНКИ  
КОМПЛЕКСНОГО ПРАКТИЧЕСКОГО ЗАДАНИЯ № 3  
"Котлеты из птицы с рассыпчатой гречневой кашей и томатным соусом"**

**Критерии оценки показателей сформированности**

ПК 5.1. Выполнять инструкции и задания повара по организации рабочего места и подготовке технологического оборудования, производственного инвентаря, используемых при приготовлении блюд, напитков и кулинарных изделий.

ПК 5.2. Выполнять приготовление простых блюд, напитков и кулинарных изделий по заданию повара.

ПК 5.3. Выполнять презентацию, упаковку и продажу простых блюд, напитков и кулинарных изделий по заданию повара.

ПК 5.7. Организовывать рабочее место повара.

ПК 5.8. Составлять планирующей и технологической документацию по приготовлению блюд.

**"Соус томатный"**

№ п/п	Критерии оценки показателей	Количество баллов
<b>Показатель 1. Параметры подготовки рабочего места, оборудования, сырья, материалов для приготовления блюд, напитков и кулинарных изделий</b>		
1.1.	Подготовка рабочего места для приготовления блюд, напитков и кулинарных изделий выполнена в соответствии с установленными требованиями и заданными условиями.	1
	Имеются нарушения в подготовке рабочего места для приготовления блюд, напитков и кулинарных изделий.	0
1.2.	Подготовка оборудования для приготовления блюд, напитков и кулинарных изделий выполнена в соответствии с установленными требованиями и заданными условиями.	1
	Имеются нарушения в подготовке оборудования для приготовления блюд, напитков и кулинарных изделий.	0
1.3.	Подготовка сырья для приготовления блюд, напитков и кулинарных изделий выполнена в соответствии с установленными требованиями и заданными условиями.	1
	Имеются нарушения в подготовке сырья для приготовления блюд, напитков и кулинарных изделий.	0
1.4.	Подготовка исходных материалов для приготовления горячих блюд, кулинарных изделий, закусок сложного ассортимента выполнена в соответствии с установленными требованиями и заданными условиями	1
	Имеются нарушения в подготовке исходных материалов для приготовления супов сложного ассортимента.	0
<b>ИТОГО</b>		<b>4 балла</b>
<b>Показатель 2. Параметры соблюдения правил охраны труда при подготовке рабочего места, оборудования, сырья, исходных материалов для приготовления блюд, напитков и кулинарных изделий</b>		
2.1.	Санитарно-гигиенические требования при подготовке рабочего места, оборудования, сырья, исходных материалов для приготовления блюд, напитков и кулинарных изделий соблюдены при подготовке: <i>- рабочего места,</i>	2

	<ul style="list-style-type: none"> <li>- оборудования,</li> <li>- сырья,</li> <li>- исходных материалов.</li> </ul> При наличии нарушения при выполнении одного вида работ снимается 0,5 балла.	
2.2.	Правила электробезопасности соблюдены при подготовке: <ul style="list-style-type: none"> <li>- рабочего места,</li> <li>- оборудования,</li> <li>- сырья,</li> <li>- исходных материалов.</li> </ul> При наличии нарушения при выполнении одного вида работ снимается 0,5 балла.	2
<b>ИТОГО</b>		<b>4 балла</b>
<b>Показатель 9. Характеристики приготовленных и оформленных простых соусов</b>		
9.1.	Внешний вид приготовленных простых соусов соответствует заданным условиям.	3
	Внешний вид приготовленных соусов не соответствует заданным условиям.	0
9.2.	Цвет приготовленных простых соусов соответствует заданным условиям.	3
	Цвет приготовленных простых соусов не соответствует заданным условиям.	0
9.3.	Запах приготовленных простых соусов соответствует заданным условиям.	3
	Запах приготовленных простых соусов не соответствует заданным условиям.	0
9.4.	Вкус приготовленных простых соусов соответствует заданным условиям.	3
	Вкус приготовленных простых соусов не соответствует заданным условиям.	0
9.5.	Консистенция приготовленных простых соусов соответствует заданным условиям.	3
	Консистенция приготовленных простых соусов не соответствует заданным условиям.	0
9.6.	Вес приготовленных простых соусов соответствует заданному значению.	3
	Вес приготовленных простых соусов не соответствует заданному значению.	0
9.7.	Температура подачи приготовленных простых соусов соответствует установленным требованиям.	3
	Температура подачи приготовленных простых соусов не соответствует установленным требованиям.	0
<b>ИТОГО</b>		<b>21 балл</b>
<b>Показатель 10. Параметры приготовления простых соусов</b>		
10.1.	Последовательность выполнения технологических операций при приготовлении простых соусов соответствует установленным требованиям.	3
	Последовательность выполнения технологических операций при приготовлении простых соусов не соответствует установленным требованиям.	0
10.2.	Время приготовления простых соусов соответствует заданному значению.	3
	Время приготовления простых соусов не соответствует заданному значению.	0
10.3.	Подготовка рабочего места, оборудования, сырья, материалов выполнена в соответствии с установленными требованиями и заданными условиями.	3
	Подготовка рабочего места, оборудования, сырья, материалов выполнена не в соответствии с установленными требованиями и заданными условиями.	0
<b>ИТОГО</b>		<b>9 баллов</b>
<b>Показатель 11. Параметры соблюдения правил охраны труда при приготовлении простых соусов</b>		
11.1.	Инвентарь и оборудование при приготовлении соусов используются в соответствии с установленными требованиями.	3
	Инвентарь и оборудование при приготовлении соусов используются в не	0

	соответствии с установленными требованиями	
11.2.	Санитарно-гигиенические требования при приготовлении простых соусов соблюдены.	3
	Санитарно-гигиенические требования при приготовлении простых соусов не соблюдены.	0
11.3.	Правила электробезопасности при приготовлении простых соусов соблюдены.	3
	Правила электробезопасности при приготовлении простых соусов не соблюдены.	0
	<b>ИТОГО</b>	<b>9 баллов</b>
<b>Показатель 22. Характеристики оформленных простых вторых блюд</b>		
22.1.	Сервировка и оформление приготовленных простых соусов соответствует современным тенденциям и заданным условиям.	3
	Сервировка и оформление приготовленных простых соусов не соответствует современным тенденциям и заданным условиям.	0
22.2.	Хранение простых соусов выполнено в соответствии с установленными требованиями.	3
	Хранение простых соусов выполнено не в соответствии с установленными требованиями.	0
	<b>ИТОГО</b>	<b>6 баллов</b>
<b>Показатель 23. Параметры упаковки, маркировки и продажи</b>		
23.1	Выбор упаковки в соответствии с видом продукции.	1
	Выбор упаковки не соответствует виду продукции.	0
23.2	Последовательность операций при упаковке и продажи.	3
	Последовательность операций при упаковке и продажи не соответствуют требованиям	0
23.3	Наличие маркировки простых вторых блюд в соответствии с требованиями.	1
	Маркировка простых вторых блюд не соответствует с требованиями.	0
	<b>ИТОГО</b>	<b>5 баллов</b>
	<b>ВСЕГО</b>	<b>58 баллов</b>

**Оценочная таблица результатов сформированности**

**КОМПЛЕКСНОГО ПРАКТИЧЕСКОГО ЗАДАНИЯ № 3 "Соус томатный"**

ПК 5.1. Выполнять инструкции и задания повара по организации рабочего места и подготовке технологического оборудования, производственного инвентаря, используемых при приготовлении блюд, напитков и кулинарных изделий.

ПК 5.2. Выполнять приготовление простых блюд, напитков и кулинарных изделий по заданию повара.

ПК 5.3. Выполнять презентацию, упаковку и продажу простых блюд, напитков и кулинарных изделий по заданию повара.

ПК 5.7. Организовывать рабочее место повара.

ПК 5.8. Составлять планирующей и технологической документацию по приготовлению блюд.

№ п/п	ФИО кандидата	Показатель 1				Показатель 2	Показатель 9							Показатель 10		Показатель 11		Показатель 22		Показатель 23		Набрано баллов	% выполнения	Заключение о сформированности					
		Подготовка рабочего места для приготовления блюд, напитков и кулинарных изделий выполнена в соответствии с установленными требованиями и заданными условиями.	Подготовка оборудования для приготовления блюд, напитков и кулинарных изделий выполнена в соответствии с установленными требованиями и заданными условиями.	Подготовка сырья для приготовления блюд, напитков и кулинарных изделий выполнена в соответствии с установленными требованиями и заданными условиями.	Подготовка исходных материалов для приготовления горячих блюд, кулинарных изделий, закусок сложного ассортимента выполнена в соответствии с установленными требованиями и заданными условиями.		Санитарно-гигиенические требования при подготовке рабочего места, оборудования, сырья, исходных материалов для приготовления блюд, напитков и кулинарных	Правила электробезопасности соблюдены	Внешний вид приготовленных простых соусов соответствует заданным условиям.	Цвет приготовленных простых соусов соответствует заданным условиям.	Запах приготовленных простых соусов соответствует заданным условиям.	Вкус приготовленных простых соусов соответствует заданным условиям.	Консистенция приготовленных простых соусов соответствует заданным условиям.	Вес приготовленных простых соусов соответствует заданному значению.	Температура подачи приготовленных простых соусов соответствует установленным требованиям.	Последовательность выполнения технологических операций при приготовлении простых соусов соответствует установленным требованиям.	Время приготовления простых соусов соответствует заданному значению.	Подготовка рабочего места, оборудования, сырья, материалов выполнена в соответствии с установленными требованиями и заданными условиями.	Инвентарь и оборудование при приготовлении соусов используются в соответствии с установленными требованиями.	Санитарно-гигиенические требования при приготовлении простых соусов соблюдены.	Правила электробезопасности при приготовлении простых соусов соблюдены.				Сервировка и оформление приготовленных простых соусов соответствует современным тенденциям и заданным условиям.	Хранение простых супов выполнено в соответствии с установленными требованиями.	Выбор упаковки в соответствии с видом продукции.	Последовательность операций при упаковке и продаже.	Наличие маркировки простых вторых блюд в соответствии с требованиями.
	<b>Максимальное количество баллов</b>	<b>1</b>	<b>1</b>	<b>1</b>	<b>1</b>	<b>1</b>	<b>3</b>	<b>3</b>	<b>3</b>	<b>3</b>	<b>3</b>	<b>3</b>	<b>3</b>	<b>3</b>	<b>3</b>	<b>3</b>	<b>3</b>	<b>3</b>	<b>3</b>	<b>3</b>	<b>3</b>	<b>1</b>	<b>3</b>	<b>1</b>	<b>58</b>				

Эксперт-экзаменатор \_\_\_\_\_  
 Эксперт-экзаменатор \_\_\_\_\_  
 Эксперт-экзаменатор \_\_\_\_\_  
 Эксперт-экзаменатор \_\_\_\_\_

Дата проведения: « \_\_\_\_ » \_\_\_\_\_ 20\_\_ г.

## ИНСТРУМЕНТАРИЙ ОЦЕНКИ КОМПЛЕКСНОГО ПРАКТИЧЕСКОГО ЗАДАНИЯ № 3

### "Котлеты из птицы с рассыпчатой гречневой кашей и томатным соусом"

#### Критерии оценки показателей сформированности

ПК 5.1. Выполнять инструкции и задания повара по организации рабочего места и подготовке технологического оборудования, производственного инвентаря, используемых при приготовлении блюд, напитков и кулинарных изделий.

ПК 5.2. Выполнять приготовление простых блюд, напитков и кулинарных изделий по заданию повара.

ПК 5.3. Выполнять презентацию, упаковку и продажу простых блюд, напитков и кулинарных изделий по заданию повара.

ПК 5.7. Организовывать рабочее место повара.

ПК 5.8. Составлять планирующей и технологической документацию по приготовлению блюд.

#### "Каша гречневая рассыпчатая"

№ п/п	Критерии оценки показателей	Количество баллов
<b>Показатель 1. Параметры подготовки рабочего места, оборудования, сырья, материалов для приготовления блюд, напитков и кулинарных изделий</b>		
1.1.	Подготовка рабочего места для приготовления блюд, напитков и кулинарных изделий выполнена в соответствии с установленными требованиями и заданными условиями.	1
	Имеются нарушения в подготовке рабочего места для приготовления блюд, напитков и кулинарных изделий.	0
1.2.	Подготовка оборудования для приготовления блюд, напитков и кулинарных изделий выполнена в соответствии с установленными требованиями и заданными условиями.	1
	Имеются нарушения в подготовке оборудования для приготовления блюд, напитков и кулинарных изделий.	0
1.3.	Подготовка сырья для приготовления блюд, напитков и кулинарных изделий выполнена в соответствии с установленными требованиями и заданными условиями.	1
	Имеются нарушения в подготовке сырья для приготовления блюд, напитков и кулинарных изделий.	0
1.4.	Подготовка исходных материалов для приготовления горячих блюд, кулинарных изделий, закусок сложного ассортимента выполнена в соответствии с установленными требованиями и заданными условиями	1
	Имеются нарушения в подготовке исходных материалов для приготовления супов сложного ассортимента.	0
<b>ИТОГО</b>		<b>4 балла</b>
<b>Показатель 2. Параметры соблюдения правил охраны труда при подготовке рабочего места, оборудования, сырья, исходных материалов для приготовления блюд, напитков и кулинарных изделий</b>		
2.1.	Санитарно-гигиенические требования при подготовке рабочего места, оборудования, сырья, исходных материалов для приготовления блюд, напитков и кулинарных изделий соблюдены при подготовке: - рабочего места, - оборудования,	2

	<ul style="list-style-type: none"> <li>- сырья,</li> <li>- исходных материалов.</li> </ul> При наличии нарушения при выполнении одного вида работ снимается 0,5 балла.	
2.2.	Правила электробезопасности соблюдены при подготовке: <ul style="list-style-type: none"> <li>- рабочего места,</li> <li>- оборудования,</li> <li>- сырья,</li> <li>- исходных материалов.</li> </ul> При наличии нарушения при выполнении одного вида работ снимается 0,5 балла.	2
<b>ИТОГО</b>		<b>4 балла</b>
<b>Показатель 12. Характеристики приготовленных и оформленных простых блюд и гарниров из овощей, грибов, круп, бобовых и макаронных изделий.</b>		
12.1.	Внешний вид приготовленных простых блюд и гарниров из овощей, грибов, круп, бобовых и макаронных изделий соответствует заданным условиям.	3
	Внешний вид приготовленных простых блюд и гарниров из овощей, грибов, круп, бобовых и макаронных изделий не соответствует заданным условиям.	0
12.2.	Цвет приготовленных простых блюд и гарниров из овощей, грибов, круп, бобовых и макаронных изделий соответствует заданным условиям.	3
	Цвет приготовленных простых блюд и гарниров из овощей, грибов, круп, бобовых и макаронных изделий не соответствует заданным условиям.	0
12.3.	Запах приготовленных простых блюд и гарниров из овощей, грибов, круп, бобовых и макаронных изделий соответствует заданным условиям.	3
	Запах приготовленных простых с блюд и гарниров из овощей, грибов, круп, бобовых и макаронных изделий не соответствует заданным условиям.	0
12.4.	Вкус приготовленных простых блюд и гарниров из овощей, грибов, круп, бобовых и макаронных изделий соответствует заданным условиям.	3
	Вкус приготовленных простых блюд и гарниров из овощей, грибов, круп, бобовых и макаронных изделий не соответствует заданным условиям.	0
12.5.	Консистенция приготовленных простых блюд и гарниров из овощей, грибов, круп, бобовых и макаронных изделий соответствует заданным условиям.	3
	Консистенция приготовленных простых блюд и гарниров из овощей, грибов, круп, бобовых и макаронных изделий не соответствует заданным условиям.	0
12.6.	Вес приготовленных простых блюд и гарниров из овощей, грибов, круп, бобовых и макаронных изделий соответствует заданному значению.	3
	Вес приготовленных простых блюд и гарниров из овощей, грибов, круп, бобовых и макаронных изделий не соответствует заданному значению.	0
12.7.	Температура подачи приготовленных простых блюд и гарниров из овощей, грибов, круп, бобовых и макаронных изделий соответствует установленным требованиям.	3
	Температура подачи приготовленных простых блюд и гарниров из овощей, грибов, круп, бобовых и макаронных изделий не соответствует установленным требованиям.	0
<b>ИТОГО</b>		<b>21 балл</b>
<b>Показатель 13. Параметры приготовления простых блюд и гарниров из овощей, грибов, круп, бобовых и макаронных изделий</b>		
13.1.	Последовательность выполнения технологических операций при приготовлении простых блюд и гарниров из овощей, грибов, круп, бобовых и макаронных изделий соответствует установленным требованиям.	3
	Последовательность выполнения технологических операций при приготовлении	0

	простых блюд и гарниров из овощей, грибов, круп, бобовых и макаронных изделий не соответствует установленным требованиям.	
13.2.	Время приготовления простых блюд и гарниров из овощей, грибов, круп, бобовых и макаронных изделий соответствует заданному значению.	3
	Время приготовления простых блюд и гарниров из овощей, грибов, круп, бобовых и макаронных изделий не соответствует заданному значению.	0
13.3.	Подготовка рабочего места, оборудования, сырья, материалов выполнена в соответствии с установленными требованиями и заданными условиями.	3
	Подготовка рабочего места, оборудования, сырья, материалов выполнена не в соответствии с установленными требованиями и заданными условиями.	0
	<b>ИТОГО</b>	<b>9 баллов</b>
<b>Показатель 14. Параметры соблюдения правил охраны труда при приготовлении простых блюд и гарниров из овощей, грибов, круп, бобовых и макаронных изделий</b>		
14.1.	Инвентарь и оборудование при приготовлении блюд и гарниров из овощей, грибов, круп, бобовых и макаронных изделий используются в соответствии с установленными требованиями.	3
	Инвентарь и оборудование при приготовлении блюд и гарниров из овощей, грибов, круп, бобовых и макаронных изделий используются в не соответствии с установленными требованиями	0
14.2.	Санитарно-гигиенические требования при приготовлении простых блюд и гарниров из овощей, грибов, круп, бобовых и макаронных изделий соблюдены.	3
	Санитарно-гигиенические требования при приготовлении простых блюд и гарниров из овощей, грибов, круп, бобовых и макаронных изделий не соблюдены.	0
14.3.	Правила электробезопасности при приготовлении простых блюд и гарниров из овощей, грибов, круп, бобовых и макаронных изделий соблюдены.	3
	Правила электробезопасности при приготовлении простых блюд и гарниров из овощей, грибов, круп, бобовых и макаронных изделий не соблюдены.	0
	<b>ИТОГО</b>	<b>9 баллов</b>
<b>Показатель 22. Характеристики оформленных простых вторых блюд</b>		
22.1.	Сервировка и оформление приготовленных простых соусов соответствует современным тенденциям и заданным условиям.	3
	Сервировка и оформление приготовленных простых соусов не соответствует современным тенденциям и заданным условиям.	0
22.2.	Хранение простых соусов выполнено в соответствии с установленными требованиями.	3
	Хранение простых соусов выполнено не в соответствии с установленными требованиями.	0
	<b>ИТОГО</b>	<b>6 баллов</b>
<b>Показатель 23. Параметры упаковки, маркировки и продажи</b>		
23.1	Выбор упаковки в соответствии с видом продукции.	1
	Выбор упаковки не соответствует виду продукции.	0
23.2	Последовательность операций при упаковке и продажи.	3
	Последовательность операций при упаковке и продажи не соответствуют требованиям	0
23.3	Наличие маркировки простых вторых блюд в соответствии с требованиями.	1
	Маркировка простых вторых блюд не соответствует с требованиями.	0
	<b>ИТОГО</b>	<b>5 баллов</b>
	<b>ВСЕГО</b>	<b>58 баллов</b>

**Оценочная таблица результатов сформированности**

**КОМПЛЕКСНОГО ПРАКТИЧЕСКОГО ЗАДАНИЯ № 3 "Каша гречневая рассыпчатая"**

ПК 5.1. Выполнять инструкции и задания повара по организации рабочего места и подготовке технологического оборудования, производственного инвентаря, используемых при приготовлении блюд, напитков и кулинарных изделий.

ПК 5.2. Выполнять приготовление простых блюд, напитков и кулинарных изделий по заданию повара.

ПК 5.3. Выполнять презентацию, упаковку и продажу простых блюд, напитков и кулинарных изделий по заданию повара.

ПК 5.7. Организовывать рабочее место повара.

ПК 5.8. Составлять планирующей и технологической документацию по приготовлению блюд.

№ п/п	ФИО кандидата	Показатель 1				Показатель 2	Показатель 12										Показатель 13			Показатель 14			Показатель 22		Показатель 23		Набрано баллов	% выполнения	Заключение о сформированности
		Подготовка рабочего места для приготовления блюд, напитков и кулинарных изделий выполнена в соответствии с установленными требованиями и заданными условиями.	Подготовка оборудования для приготовления блюд, напитков и кулинарных изделий выполнена в соответствии с установленными требованиями и заданными условиями.	Подготовка сырья для приготовления блюд, напитков и кулинарных изделий выполнена в соответствии с установленными требованиями и заданными условиями.	Подготовка исходных материалов для приготовления горячих блюд, кулинарных изделий, закусок сложного ассортимента выполнена в соответствии с установленными требованиями и заданными условиями.	Санитарно-гигиенические требования при подготовке рабочего места, оборудования, сырья, исходных материалов для приготовления блюд, напитков и кулинарных	Правила электробезопасности соблюдены	Внешний вид приготовленных простых блюд и гарниров из овощей, грибов, круп, бобовых и макаронных изделий соответствует заданным условиям.	Цвет приготовленных простых блюд и гарниров из овощей, грибов, круп, бобовых и макаронных изделий соответствует заданным условиям.	Запах приготовленных простых блюд и гарниров из овощей, грибов, круп, бобовых и макаронных изделий соответствует заданным условиям.	Вкус приготовленных простых блюд и гарниров из овощей, грибов, круп, бобовых и макаронных изделий соответствует заданным условиям.	Консистенция приготовленных простых блюд и гарниров из овощей, грибов, круп, бобовых и макаронных изделий соответствует заданным условиям.	Вес приготовленных простых блюд и гарниров из овощей, грибов, круп, бобовых и макаронных изделий соответствует заданному значению.	Температура подачи приготовленных простых блюд и гарниров из овощей, грибов, круп, бобовых и макаронных изделий соответствует установленным требованиям.	Последовательность выполнения технологических операций при приготовлении простых блюд и гарниров из овощей, грибов, круп, бобовых и макаронных изделий соответствует установленным требованиям.	Время приготовления простых блюд и гарниров из овощей, грибов, круп, бобовых и макаронных изделий соответствует заданному значению.	Подготовка рабочего места, оборудования, сырья, материалов выполнена в соответствии с установленными требованиями и заданными условиями.	Инвентарь и оборудование при приготовлении блюд и гарниров из овощей, грибов, круп, бобовых и макаронных изделий используются в соответствии с установленными требованиями.	Санитарно-гигиенические требования при приготовлении простых блюд и гарниров из овощей, грибов, круп, бобовых и макаронных изделий соблюдены.	Правила электробезопасности при приготовлении простых блюд и гарниров из овощей, грибов, круп, бобовых и макаронных изделий соблюдены.	Сервировка и оформление приготовленных простых вторых соответствует современным тенденциям и заданным условиям.	Хранение простых вторых блюд выполнено в соответствии с установленными требованиями.	Выбор упаковки в соответствии с видом продукции.	Последовательность операций при упаковке и продаже.	Наличие маркировки простых вторых блюд в соответствии с требованиями.				
	<b>Максимальное количество баллов</b>	<b>1</b>	<b>1</b>	<b>1</b>	<b>1</b>	<b>1</b>	<b>3</b>	<b>3</b>	<b>3</b>	<b>3</b>	<b>3</b>	<b>3</b>	<b>3</b>	<b>3</b>	<b>3</b>	<b>3</b>	<b>3</b>	<b>3</b>	<b>3</b>	<b>3</b>	<b>1</b>	<b>3</b>	<b>1</b>	<b>58</b>					

Эксперт-экзаменатор \_\_\_\_\_  
 Эксперт-экзаменатор \_\_\_\_\_  
 Эксперт-экзаменатор \_\_\_\_\_  
 Эксперт-экзаменатор \_\_\_\_\_

Дата проведения: « \_\_\_\_ » \_\_\_\_\_ 20 \_\_\_\_ г.



**ИНСТРУМЕНТАРИЙ ОЦЕНКИ  
КОМПЛЕКСНОГО ПРАКТИЧЕСКОГО ЗАДАНИЯ № 3  
"Котлеты из птицы с рассыпчатой гречневой кашей и томатным соусом"**

**Критерии оценки показателей сформированности**

ПК 5.1. Выполнять инструкции и задания повара по организации рабочего места и подготовке технологического оборудования, производственного инвентаря, используемых при приготовлении блюд, напитков и кулинарных изделий.

ПК 5.2. Выполнять приготовление простых блюд, напитков и кулинарных изделий по заданию повара.

ПК 5.3. Выполнять презентацию, упаковку и продажу простых блюд, напитков и кулинарных изделий по заданию повара.

ПК 5.7. Организовывать рабочее место повара.

ПК 5.8. Составлять планирующей и технологической документацию по приготовлению блюд.

**"Котлеты из птицы"**

№ п/п	Критерии оценки показателей	Количество баллов
<b>Показатель 1. Параметры подготовки рабочего места, оборудования, сырья, материалов для приготовления блюд, напитков и кулинарных изделий</b>		
1.1.	Подготовка рабочего места для приготовления блюд, напитков и кулинарных изделий выполнена в соответствии с установленными требованиями и заданными условиями.	1
	Имеются нарушения в подготовке рабочего места для приготовления блюд, напитков и кулинарных изделий.	0
1.2.	Подготовка оборудования для приготовления блюд, напитков и кулинарных изделий выполнена в соответствии с установленными требованиями и заданными условиями.	1
	Имеются нарушения в подготовке оборудования для приготовления блюд, напитков и кулинарных изделий.	0
1.3.	Подготовка сырья для приготовления блюд, напитков и кулинарных изделий выполнена в соответствии с установленными требованиями и заданными условиями.	1
	Имеются нарушения в подготовке сырья для приготовления блюд, напитков и кулинарных изделий.	0
1.4.	Подготовка исходных материалов для приготовления горячих блюд, кулинарных изделий, закусок сложного ассортимента выполнена в соответствии с установленными требованиями и заданными условиями	1
	Имеются нарушения в подготовке исходных материалов для приготовления супов сложного ассортимента.	0
<b>ИТОГО</b>		<b>4 балла</b>
<b>Показатель 2. Параметры соблюдения правил охраны труда при подготовке рабочего места, оборудования, сырья, исходных материалов для приготовления блюд, напитков и кулинарных изделий</b>		
2.1.	Санитарно-гигиенические требования при подготовке рабочего места, оборудования, сырья, исходных материалов для приготовления блюд, напитков и кулинарных изделий соблюдены при подготовке: <i>- рабочего места,</i>	2

	<ul style="list-style-type: none"> <li>- оборудования,</li> <li>- сырья,</li> <li>- исходных материалов.</li> </ul> При наличии нарушения при выполнении одного вида работ снимается 0,5 балла.	
2.2.	Правила электробезопасности соблюдены при подготовке: <ul style="list-style-type: none"> <li>- рабочего места,</li> <li>- оборудования,</li> <li>- сырья,</li> <li>- исходных материалов.</li> </ul> При наличии нарушения при выполнении одного вида работ снимается 0,5 балла.	2
	<b>ИТОГО</b>	<b>4 балла</b>
<b>Показатель 15. Характеристики приготовленных и оформленных блюд рыбы, мяса, птицы.</b>		
15.1.	Внешний вид приготовленных простых блюд рыбы, мяса, птицы соответствует заданным условиям.	3
	Внешний вид приготовленных простых блюд рыбы, мяса, птицы не соответствует заданным условиям.	0
15.2.	Цвет приготовленных простых блюд рыбы, мяса, птицы соответствует заданным условиям.	3
	Цвет приготовленных простых блюд рыбы, мяса, птицы не соответствует заданным условиям.	0
15.3.	Запах приготовленных простых блюд рыбы, мяса, птицы соответствует заданным условиям.	3
	Запах приготовленных простых блюд рыбы, мяса, птицы не соответствует заданным условиям.	0
15.4.	Вкус приготовленных простых блюд рыбы, мяса, птицы соответствует заданным условиям.	3
	Вкус приготовленных простых блюд рыбы, мяса, птицы не соответствует заданным условиям.	0
15.5.	Консистенция приготовленных простых блюд рыбы, мяса, птицы соответствует заданным условиям.	3
	Консистенция приготовленных простых блюд рыбы, мяса, птицы не соответствует заданным условиям.	0
15.6.	Вес приготовленных простых блюд рыбы, мяса, птицы соответствует заданному значению.	3
	Вес приготовленных простых блюд рыбы, мяса, птицы не соответствует заданному значению.	0
15.7.	Температура подачи приготовленных простых блюд рыбы, мяса, птицы соответствует установленным требованиям.	3
	Температура подачи приготовленных простых блюд рыбы, мяса, птицы не соответствует установленным требованиям.	0
	<b>ИТОГО</b>	<b>21 балл</b>
<b>Показатель 16. Параметры приготовления простых блюд рыбы, мяса, птицы</b>		
16.1.	Последовательность выполнения технологических операций при приготовлении простых блюд рыбы, мяса, птицы соответствует установленным требованиям.	3
	Последовательность выполнения технологических операций при приготовлении простых блюд рыбы, мяса, птицы не соответствует установленным требованиям.	0

16.2.	Время приготовления простых блюд рыбы, мяса, птицы соответствует заданному значению.	3
	Время приготовления простых блюд рыбы, мяса, птицы не соответствует заданному значению.	0
16.3.	Подготовка рабочего места, оборудования, сырья, материалов выполнена в соответствии с установленными требованиями и заданными условиями.	3
	Подготовка рабочего места, оборудования, сырья, материалов выполнена не в соответствии с установленными требованиями и заданными условиями.	0
	<b>ИТОГО</b>	<b>9 баллов</b>
<b>Показатель 17. Параметры соблюдения правил охраны труда при приготовлении простых блюд рыбы, мяса, птицы</b>		
17.1.	Инвентарь и оборудование при приготовлении простых блюд рыбы, мяса, птицы используются в соответствии с установленными требованиями.	3
	Инвентарь и оборудование при приготовлении простых блюд рыбы, мяса, птицы используются в не соответствии с установленными требованиями	0
17.2.	Санитарно-гигиенические требования при приготовлении простых блюд рыбы, мяса, птицы соблюдены.	3
	Санитарно-гигиенические требования при приготовлении простых блюд рыбы, мяса, птицы не соблюдены.	0
17.3.	Правила электробезопасности при приготовлении простых блюд рыбы, мяса, птицы соблюдены.	3
	Правила электробезопасности при приготовлении простых блюд рыбы, мяса, птицы не соблюдены.	0
	<b>ИТОГО</b>	<b>9 баллов</b>
<b>Показатель 22. Характеристики оформленных простых вторых блюд</b>		
22.1.	Сервировка и оформление приготовленных простых вторых блюд соответствует современным тенденциям и заданным условиям.	3
	Сервировка и оформление приготовленных простых вторых блюд не соответствует современным тенденциям и заданным условиям.	0
22.2.	Хранение простых вторых блюд выполнено в соответствии с установленными требованиями.	3
	Хранение простых вторых блюд выполнено не в соответствии с установленными требованиями.	0
	<b>ИТОГО</b>	<b>6 баллов</b>
<b>Показатель 23. Параметры упаковки, маркировки и продажи</b>		
23.1	Выбор упаковки в соответствии с видом продукции.	1
	Выбор упаковки не соответствует виду продукции.	0
23.2	Последовательность операций при упаковке и продажи.	3
	Последовательность операций при упаковке и продажи не соответствуют требованиям	0
23.3	Наличие маркировки простых вторых блюд в соответствии с требованиями.	1
	Маркировка простых вторых блюд не соответствует с требованиями.	0
	<b>ИТОГО</b>	<b>5 баллов</b>
	<b>ВСЕГО</b>	<b>58 баллов</b>

**Оценочная таблица результатов сформированности**

**КОМПЛЕКСНОГО ПРАКТИЧЕСКОГО ЗАДАНИЯ № 3 "Котлеты из птицы"**

ПК 5.1. Выполнять инструкции и задания повара по организации рабочего места и подготовке технологического оборудования, производственного инвентаря, используемых при приготовлении блюд, напитков и кулинарных изделий.

ПК 5.2. Выполнять приготовление простых блюд, напитков и кулинарных изделий по заданию повара.

ПК 5.3. Выполнять презентацию, упаковку и продажу простых блюд, напитков и кулинарных изделий по заданию повара.

ПК 5.7. Организовывать рабочее место повара.

ПК 5.8. Составлять планирующей и технологической документацию по приготовлению блюд.

п/п	ФИО кандидата	Показатель 1				Показатель 2	Показатель 15							Показатель 16			Показатель 17			Показатель 22		Показатель 23		Набрано баллов	% выполнения	Заключение о сформированности		
		Подготовка рабочего места для приготовления блюд, напитков и кулинарных изделий выполнена в соответствии с установленными требованиями и заданными условиями.	Подготовка оборудования для приготовления блюд, напитков и кулинарных изделий выполнена в соответствии с установленными требованиями и заданными условиями.	Подготовка сырья для приготовления блюд, напитков и кулинарных изделий выполнена в соответствии с установленными требованиями и заданными условиями.	Подготовка исходных материалов для приготовления горячих блюд, кулинарных изделий, закусок сложного ассортимента выполнена в соответствии с установленными требованиями и заданными условиями.	Санитарно-гигиенические требования при подготовке рабочего места, оборудования, сырья, исходных материалов для приготовления блюд, напитков и кулинарных	Правила электробезопасности соблюдены	Внешний вид приготовленных простых блюд рыбы, мяса, птицы соответствует заданным условиям.	Цвет приготовленных простых блюд рыбы, мяса, птицы соответствует заданным условиям.	Запах приготовленных простых блюд рыбы, мяса, птицы соответствует заданным условиям.	Вкус приготовленных простых блюд рыбы, мяса, птицы соответствует заданным условиям.	Консистенция приготовленных простых блюд рыбы, мяса, птицы соответствует заданным условиям.	Вес приготовленных простых блюд рыбы, мяса, птицы соответствует заданному значению.	Температура подачи приготовленных простых блюд рыбы, мяса, птицы соответствует установленным требованиям.	Последовательность выполнения технологических операций при приготовлении простых блюд рыбы, мяса, птицы соответствует установленным требованиям.	Время приготовления простых блюд рыбы, мяса, птицы соответствует заданному значению.	Подготовка рабочего места, оборудования, сырья, материалов выполнена в соответствии с установленными требованиями и заданными условиями.	Инвентарь и оборудование при приготовлении блюд рыбы, мяса, птицы используются в соответствии с установленными требованиями.	Санитарно-гигиенические требования при приготовлении простых блюд рыбы, мяса, птицы соблюдены.	Правила электробезопасности при приготовлении простых блюд рыбы, мяса, птицы соблюдены.	Сервировка и оформление приготовленных простых вторых блюд соответствует современным тенденциям и заданным условиям.	Хранение простых вторых блюд выполнено в соответствии с установленными требованиями.	Выбор упаковки в соответствии с видом продукции.				Последовательность операций при упаковке и продаже.	Наличие маркировки простых вторых блюд в соответствии с требованиями.
	<b>Максимальное количество баллов</b>	<b>1</b>	<b>1</b>	<b>1</b>	<b>1</b>	<b>1</b>	<b>3</b>	<b>3</b>	<b>3</b>	<b>3</b>	<b>3</b>	<b>3</b>	<b>3</b>	<b>3</b>	<b>3</b>	<b>3</b>	<b>3</b>	<b>3</b>	<b>3</b>	<b>3</b>	<b>1</b>	<b>3</b>	<b>1</b>	<b>58</b>				

Эксперт-экзаменатор \_\_\_\_\_  
 Эксперт-экзаменатор \_\_\_\_\_  
 Эксперт-экзаменатор \_\_\_\_\_  
 Эксперт-экзаменатор \_\_\_\_\_

Дата проведения: « \_\_\_\_ » \_\_\_\_\_ 20\_\_ г.

**Сводная оценочная таблица результатов сформированности**

**КОМПЛЕКСНОГО ПРАКТИЧЕСКОГО ЗАДАНИЯ № 3**

**"Котлеты из птицы с рассыпчатой гречневой кашей и томатным соусом "**

ПК 5.1. Выполнять инструкции и задания повара по организации рабочего места и подготовке технологического оборудования, производственного инвентаря, используемых при приготовлении блюд, напитков и кулинарных изделий.

ПК 5.2. Выполнять приготовление простых блюд, напитков и кулинарных изделий по заданию повара.

ПК 5.3. Выполнять презентацию, упаковку и продажу простых блюд, напитков и кулинарных изделий по заданию повара.

ПК 5.7. Организовывать рабочее место повара.

ПК 5.8. Составлять планирующей и технологической документацию по приготовлению блюд.

№ п/п	ФИО кандидата	Соус томатный						Каша гречневая рассыпчатая						Котлеты из птицы						Набрано баллов	% выполнения	Заключение о сформированности			
		Показатель 1	Показатель 2	Показатель 9	Показатель 10	Показатель 11	Показатель 22	Показатель 23	Показатель 1	Показатель 2	Показатель 12	Показатель 13	Показатель 14	Показатель 22	Показатель 23	Показатель 1	Показатель 2	Показатель 15	Показатель 16				Показатель 17	Показатель 22	Показатель 23
	<b>Максимальное количество баллов</b>	4	4	21	9	9	6	5	4	4	21	9	9	6	5	4	4	21	9	9	6	5	174		

Эксперт-экзаменатор \_\_\_\_\_  
 Эксперт-экзаменатор \_\_\_\_\_  
 Эксперт-экзаменатор \_\_\_\_\_  
 Эксперт-экзаменатор \_\_\_\_\_

Дата проведения: « \_\_\_\_ » \_\_\_\_\_ 20\_\_ г.

### Сводная оценочная таблица результатов сформированности ПК по профессии 16675 "Повар"

ПК 5.1. Выполнять инструкции и задания повара по организации рабочего места и подготовке технологического оборудования, производственного инвентаря, используемых при приготовлении блюд, напитков и кулинарных изделий.

ПК 5.2. Выполнять приготовление простых блюд, напитков и кулинарных изделий по заданию повара.

ПК 5.3. Выполнять презентацию, упаковку и продажу простых блюд, напитков и кулинарных изделий по заданию повара.

ПК 5.7. Организовывать рабочее место повара.

ПК 5.8. Составлять планирующей и технологической документацию по приготовлению блюд.

№ п/п	ФИО кандидата	Комплексное практическое занятие № 1	Комплексное практическое занятие № 2	Комплексное практическое занятие № 3	Набрано баллов	% выполнения	Заключение о сформированности
	<b>Максимальное количество баллов</b>	<b>58</b>	<b>58</b>	<b>174</b>	<b>290</b>		

Эксперт-экзаменатор \_\_\_\_\_  
 Эксперт-экзаменатор \_\_\_\_\_  
 Эксперт-экзаменатор \_\_\_\_\_  
 Эксперт-экзаменатор \_\_\_\_\_

Дата проведения: « \_\_\_\_ » \_\_\_\_\_ 20\_\_ г.

**ИНСТРУМЕНТАРИЙ ОЦЕНКИ  
КОМПЛЕКСНОГО ПРАКТИЧЕСКОГО ЗАДАНИЯ № 6  
"Корзиночка песочная с белковым кремом"**

**Критерии оценки показателей сформированности**

ПК 5.4 Выполнять инструкции и задания кондитера по организации рабочего места.

ПК 5.5 Выполнять изготовление теста, полуфабрикатов, кондитерской и шоколадной продукции под руководством кондитера.

ПК 5.6. Выполнять презентацию, упаковку и продажу теста, полуфабрикатов, кондитерской и шоколадной продукции под руководством кондитера.

№ п/п	Критерии оценки показателей	Количество баллов
<b>Показатель 28. Параметры подготовки рабочего места, оборудования, сырья, материалов для изготовление теста, полуфабрикатов, кондитерской и шоколадной продукции</b>		
28.1.	Подготовка рабочего места для изготовление теста, полуфабрикатов, кондитерской и шоколадной продукции выполнена в соответствии с установленными требованиями и заданными условиями.	1
	Имеются нарушения в подготовке рабочего места для изготовление теста, полуфабрикатов, кондитерской и шоколадной продукции.	0
28.2.	Подготовка оборудования для изготовление теста, полуфабрикатов, кондитерской и шоколадной продукции выполнена в соответствии с установленными требованиями и заданными условиями.	1
	Имеются нарушения в подготовке оборудования для изготовление теста, полуфабрикатов, кондитерской и шоколадной продукции.	0
28.3.	Подготовка сырья для изготовление теста, полуфабрикатов, кондитерской и шоколадной продукции выполнена в соответствии с установленными требованиями и заданными условиями.	1
	Имеются нарушения в подготовке сырья для изготовление теста, полуфабрикатов, кондитерской и шоколадной продукции.	0
28.4	Подготовка исходных материалов для изготовление теста, полуфабрикатов, кондитерской и шоколадной продукции выполнена в соответствии с установленными требованиями и заданными условиями.	1
	Имеются нарушения в подготовке исходных материалов для изготовление теста, полуфабрикатов, кондитерской и шоколадной продукции.	0
<b>ИТОГО</b>		<b>4 балла</b>
<b>Показатель 29. Параметры соблюдения правил охраны труда при подготовке рабочего места, оборудования, сырья, исходных материалов для изготовление теста, полуфабрикатов, кондитерской и шоколадной продукции</b>		
29.1.	Санитарно-гигиенические требования при подготовке рабочего места, оборудования, сырья, исходных материалов для изготовление теста, полуфабрикатов, кондитерской и шоколадной продукции соблюдены при подготовке: <ul style="list-style-type: none"> <li>- рабочего места,</li> <li>- оборудования,</li> <li>- сырья,</li> <li>- исходных материалов.</li> </ul> При наличии нарушения при выполнении одного вида работ снимается 0,5 балла.	2

29.2.	Правила электробезопасности соблюдены при подготовке: -рабочего места, -оборудования, -сырья, -исходных материалов. При наличии нарушения при выполнении одного вида работ снимается 0,5 балла.	2
<b>ИТОГО</b>		<b>4 балла</b>
<b>Показатель 30. Характеристики приготовленных и оформленных кондитерских изделий из песочного теста.</b>		
30.1.	Внешний вид приготовленных кондитерских изделий из песочного теста соответствует заданным условиям.	3
	Внешний вид приготовленных кондитерских изделий из песочного теста не соответствует заданным условиям.	0
30.2.	Цвет приготовленных кондитерских изделий из песочного теста соответствует заданным условиям.	3
	Цвет приготовленных кондитерских изделий из песочного теста не соответствует заданным условиям.	0
30.3.	Запах приготовленных кондитерских изделий из песочного теста соответствует заданным условиям.	3
	Запах приготовленных кондитерских изделий из песочного теста не соответствует заданным условиям.	0
30.4.	Вкус приготовленных кондитерских изделий из песочного теста соответствует заданным условиям.	3
	Вкус приготовленных кондитерских изделий из песочного теста не соответствует заданным условиям.	0
30.5.	Консистенция приготовленных кондитерских изделий из песочного теста соответствует заданным условиям.	3
	Консистенция приготовленных кондитерских изделий из песочного теста не соответствует заданным условиям.	0
30.6.	Вес приготовленных кондитерских изделий из песочного теста соответствует заданному значению.	3
	Вес приготовленных кондитерских изделий из песочного теста не соответствует заданному значению.	0
30.7.	Температура подачи приготовленных кондитерских изделий из песочного теста соответствует установленным требованиям.	3
	Температура подачи приготовленных кондитерских изделий из песочного теста не соответствует установленным требованиям.	0
<b>ИТОГО</b>		<b>21 балл</b>
<b>Показатель 31. Параметры приготовления кондитерских изделий из песочного теста</b>		
31.1.	Последовательность выполнения технологических операций при приготовлении кондитерских изделий из песочного теста соответствует установленным требованиям.	3
	Последовательность выполнения технологических операций при приготовлении кондитерских изделий из песочного теста не соответствует установленным требованиям.	0
31.2.	Время приготовления кондитерских изделий из песочного теста соответствует заданному значению.	3
	Время приготовления кондитерских изделий из песочного теста не соответствует заданному значению.	0



31.3.	Подготовка рабочего места, оборудования, сырья, материалов выполнена в соответствии с установленными требованиями и заданными условиями.	3
	Подготовка рабочего места, оборудования, сырья, материалов выполнена не в соответствии с установленными требованиями и заданными условиями.	0
	<b>ИТОГО</b>	<b>9 баллов</b>
<b>Показатель 32. Параметры соблюдения правил охраны труда при приготовлении кондитерских изделий из песочного теста</b>		
32.1.	Инвентарь и оборудование при приготовлении кондитерских изделий из песочного теста используются в соответствии с установленными требованиями.	3
	Инвентарь и оборудование при приготовлении кондитерских изделий из песочного теста используются в не соответствии с установленными требованиями	0
32.2.	Санитарно-гигиенические требования при приготовлении кондитерских изделий из песочного теста соблюдены.	3
	Санитарно-гигиенические требования при приготовлении кондитерских изделий из песочного теста не соблюдены.	0
32.3.	Правила электробезопасности при приготовлении кондитерских изделий из песочного теста соблюдены.	3
	Правила электробезопасности при приготовлении кондитерских изделий из песочного теста не соблюдены.	0
	<b>ИТОГО</b>	<b>9 баллов</b>
<b>Показатель 39. Характеристики оформленных кондитерских изделий из песочного теста</b>		
39.1.	Сервировка и оформление приготовленных кондитерских изделий из песочного теста соответствует современным тенденциям и заданным условиям.	3
	Сервировка и оформление приготовленных кондитерских изделий из песочного теста не соответствует современным тенденциям и заданным условиям.	0
39.2.	Хранение кондитерских изделий из песочного теста выполнено в соответствии с установленными требованиями.	3
	Хранение кондитерских изделий из песочного теста выполнено не в соответствии с установленными требованиями.	0
	<b>ИТОГО</b>	<b>6 баллов</b>
<b>Показатель 40. Параметры упаковки, маркировки и продажи</b>		
37.1	Выбор упаковки в соответствии с видом продукции.	1
	Выбор упаковки не соответствует виду продукции.	0
37.2	Последовательность операций при упаковке и продажи.	3
	Последовательность операций при упаковке и продажи не соответствуют требованиям	0
37.3	Наличие маркировки кондитерских изделий из песочного теста в соответствии с требованиями.	1
	Маркировка кондитерских изделий из песочного теста не соответствует с требованиями.	0
	<b>ИТОГО</b>	<b>5 баллов</b>
	<b>ВСЕГО</b>	<b>58 баллов</b>

**Оценочная таблица результатов сформированности**

**КОМПЛЕКСНОГО ПРАКТИЧЕСКОГО ЗАДАНИЯ № 6 "Корзиночка песочная с белковым кремом "**

ПК 5.4 Выполнять инструкции и задания кондитера по организации рабочего места.

ПК 5.5 Выполнять изготовление теста, полуфабрикатов, кондитерской и шоколадной продукции под руководством кондитера.

ПК 5.6. Выполнять презентацию, упаковку и продажу теста, полуфабрикатов, кондитерской и шоколадной продукции под руководством кондитера.

№ п/п	ФИО кандидата	Показатель 28				Показатель 29	Показатель 30						Показатель 31		Показатель 32			Показатель 39		Показатель 40		Набрано баллов	% выполнения	Заключение о сформированности				
		Подготовка рабочего места для изготовления теста, полуфабрикатов, кондитерской и шоколадной продукции выполнена в соответствии с установленными требованиями и заданными условиями.	Подготовка оборудования для изготовления теста, полуфабрикатов, кондитерской и шоколадной продукции выполнена в соответствии с установленными требованиями и заданными условиями.	Подготовка сырья для изготовления теста, полуфабрикатов, кондитерской и шоколадной продукции выполнена в соответствии с установленными требованиями и заданными условиями.	Подготовка исходных материалов для изготовления теста, полуфабрикатов, кондитерской и шоколадной продукции выполнена в соответствии с установленными требованиями и заданными условиями.	Санитарно-гигиенические требования при подготовке рабочего места, оборудования, сырья, исходных материалов для изготовления теста, полуфабрикатов, кондитерской и шоколадной продукции соблюдены при подготовке.	Правила электробезопасности соблюдены	Внешний вид приготовленных кондитерских изделий из песочного теста соответствует заданным условиям.	Цвет приготовленных кондитерских изделий из песочного теста соответствует заданным условиям.	Запах приготовленных кондитерских изделий из песочного теста соответствует заданным условиям.	Вкус приготовленных кондитерских изделий из песочного теста соответствует заданным условиям.	Консистенция приготовленных кондитерских изделий из песочного теста соответствует заданным условиям.	Вес приготовленных кондитерских изделий из песочного теста соответствует заданному значению.	Температура подачи приготовленных кондитерских изделий из песочного теста соответствует установленным требованиям.	Последовательность выполнения технологических операций при приготовлении кондитерских изделий из песочного теста соответствует установленным требованиям.	Время приготовления кондитерских изделий из песочного теста соответствует заданному значению.	Подготовка рабочего места, оборудования, сырья, материалов выполнена в соответствии с установленными требованиями и заданными условиями.	Инвентарь и оборудование при приготовлении кондитерских изделий из песочного теста используются в соответствии с установленными требованиями.	Санитарно-гигиенические требования при приготовлении кондитерских изделий из песочного теста соблюдены.	Правила электробезопасности при приготовлении напитков соблюдены.	Сервировка и оформление приготовленных кондитерских изделий из песочного теста соответствует современным тенденциям и заданным условиям.				Хранение кондитерских изделий из песочного теста выполнено в соответствии с установленными требованиями.	Выбор упаковки в соответствии с видом продукции.	Последовательность операций при упаковке и продаже.	Наличие маркировки кондитерских изделий из песочного теста в соответствии с требованиями.
		1	1	1	1	1	3	3	3	3	3	3	3	3	3	3	3	3	3	3	3	1	3	1	58			

Эксперт-экзаменатор \_\_\_\_\_  
 Эксперт-экзаменатор \_\_\_\_\_  
 Эксперт-экзаменатор \_\_\_\_\_  
 Эксперт-экзаменатор \_\_\_\_\_

Дата проведения: « \_\_\_\_ » \_\_\_\_\_ 20\_\_ г.

**ИНСТРУМЕНТАРИЙ ОЦЕНКИ  
КОМПЛЕКСНОГО ПРАКТИЧЕСКОГО ЗАДАНИЯ № 7  
"Рулет бисквитный с повидлом"**

**Критерии оценки показателей сформированности**

ПК 5.4 Выполнять инструкции и задания кондитера по организации рабочего места.

ПК 5.5 Выполнять изготовление теста, полуфабрикатов, кондитерской и шоколадной продукции под руководством кондитера.

ПК 5.6 Выполнять презентацию, упаковку и продажу теста, полуфабрикатов, кондитерской и шоколадной продукции под руководством кондитера.

№ п/п	Критерии оценки показателей	Количество баллов
<b>Показатель 28. Параметры подготовки рабочего места, оборудования, сырья, материалов для изготовление теста, полуфабрикатов, кондитерской и шоколадной продукции</b>		
28.1.	Подготовка рабочего места для изготовление теста, полуфабрикатов, кондитерской и шоколадной продукции выполнена в соответствии с установленными требованиями и заданными условиями.	1
	Имеются нарушения в подготовке рабочего места для изготовление теста, полуфабрикатов, кондитерской и шоколадной продукции.	0
28.2.	Подготовка оборудования для изготовление теста, полуфабрикатов, кондитерской и шоколадной продукции выполнена в соответствии с установленными требованиями и заданными условиями.	1
	Имеются нарушения в подготовке оборудования для изготовление теста, полуфабрикатов, кондитерской и шоколадной продукции.	0
28.3.	Подготовка сырья для изготовление теста, полуфабрикатов, кондитерской и шоколадной продукции выполнена в соответствии с установленными требованиями и заданными условиями.	1
	Имеются нарушения в подготовке сырья для изготовление теста, полуфабрикатов, кондитерской и шоколадной продукции.	0
28.4	Подготовка исходных материалов для изготовление теста, полуфабрикатов, кондитерской и шоколадной продукции выполнена в соответствии с установленными требованиями и заданными условиями.	1
	Имеются нарушения в подготовке исходных материалов для изготовление теста, полуфабрикатов, кондитерской и шоколадной продукции.	0
<b>ИТОГО</b>		<b>4 балла</b>
<b>Показатель 29. Параметры соблюдения правил охраны труда при подготовке рабочего места, оборудования, сырья, исходных материалов для изготовление теста, полуфабрикатов, кондитерской и шоколадной продукции</b>		
29.1.	Санитарно-гигиенические требования при подготовке рабочего места, оборудования, сырья, исходных материалов для изготовление теста, полуфабрикатов, кондитерской и шоколадной продукции соблюдены при подготовке: <ul style="list-style-type: none"> <li>- рабочего места,</li> <li>- оборудования,</li> <li>- сырья,</li> <li>- исходных материалов.</li> </ul> При наличии нарушения при выполнении одного вида работ снимается 0,5 балла.	2

29.2.	Правила электробезопасности соблюдены при подготовке: -рабочего места, -оборудования, -сырья, -исходных материалов. При наличии нарушения при выполнении одного вида работ снимается 0,5 балла.	2
<b>ИТОГО</b>		<b>4 балла</b>
<b>Показатель 33. Характеристики приготовленных и оформленных кондитерских изделий из бисквитного теста.</b>		
33.1.	Внешний вид приготовленных кондитерских изделий из бисквитного теста соответствует заданным условиям.	3
	Внешний вид приготовленных кондитерских изделий из бисквитного теста не соответствует заданным условиям.	0
33.2.	Цвет приготовленных кондитерских изделий из бисквитного теста соответствует заданным условиям.	3
	Цвет приготовленных кондитерских изделий из бисквитного теста не соответствует заданным условиям.	0
33.3.	Запах приготовленных кондитерских изделий из бисквитного теста соответствует заданным условиям.	3
	Запах приготовленных кондитерских изделий из бисквитного теста не соответствует заданным условиям.	0
33.4.	Вкус приготовленных кондитерских изделий из бисквитного теста соответствует заданным условиям.	3
	Вкус приготовленных кондитерских изделий из бисквитного теста не соответствует заданным условиям.	0
33.5.	Консистенция приготовленных кондитерских изделий из бисквитного теста соответствует заданным условиям.	3
	Консистенция приготовленных кондитерских изделий из бисквитного теста не соответствует заданным условиям.	0
33.6.	Вес приготовленных кондитерских изделий из бисквитного теста соответствует заданному значению.	3
	Вес приготовленных кондитерских изделий из бисквитного теста не соответствует заданному значению.	0
33.7.	Температура подачи приготовленных кондитерских изделий из бисквитного теста соответствует установленным требованиям.	3
	Температура подачи приготовленных кондитерских изделий из бисквитного теста не соответствует установленным требованиям.	0
<b>ИТОГО</b>		<b>21 балл</b>
<b>Показатель 34. Параметры приготовления кондитерских изделий из бисквитного теста</b>		
34.1.	Последовательность выполнения технологических операций при приготовлении кондитерских изделий из бисквитного теста соответствует установленным требованиям.	3
	Последовательность выполнения технологических операций при приготовлении кондитерских изделий из бисквитного теста не соответствует установленным требованиям.	0
34.2.	Время приготовления кондитерских изделий из бисквитного теста соответствует заданному значению.	3
	Время приготовления кондитерских изделий из бисквитного теста не соответствует заданному значению.	0

34.3.	Подготовка рабочего места, оборудования, сырья, материалов выполнена в соответствии с установленными требованиями и заданными условиями.	3
	Подготовка рабочего места, оборудования, сырья, материалов выполнена не в соответствии с установленными требованиями и заданными условиями.	0
	<b>ИТОГО</b>	<b>9 баллов</b>
<b>Показатель 35. Параметры соблюдения правил охраны труда при приготовлении кондитерских изделий из бисквитного теста</b>		
35.1.	Инвентарь и оборудование при приготовлении кондитерских изделий из бисквитного теста используются в соответствии с установленными требованиями.	3
	Инвентарь и оборудование при приготовлении кондитерских изделий из бисквитного теста используются в не соответствии с установленными требованиями	0
35.2.	Санитарно-гигиенические требования при приготовлении кондитерских изделий из бисквитного теста соблюдены.	3
	Санитарно-гигиенические требования при приготовлении кондитерских изделий из бисквитного теста не соблюдены.	0
35.3.	Правила электробезопасности при приготовлении кондитерских изделий из бисквитного теста соблюдены.	3
	Правила электробезопасности при приготовлении кондитерских изделий из бисквитного теста не соблюдены.	0
	<b>ИТОГО</b>	<b>9 баллов</b>
<b>Показатель 42. Характеристики оформленных кондитерских изделий из песочного теста</b>		
42.1.	Сервировка и оформление приготовленных кондитерских изделий из бисквитного теста соответствует современным тенденциям и заданным условиям.	3
	Сервировка и оформление приготовленных кондитерских изделий из бисквитного теста не соответствует современным тенденциям и заданным условиям.	0
42.2.	Хранение кондитерских изделий из бисквитного теста выполнено в соответствии с установленными требованиями.	3
	Хранение кондитерских изделий из бисквитного теста выполнено не в соответствии с установленными требованиями.	0
	<b>ИТОГО</b>	<b>6 баллов</b>
<b>Показатель 43. Параметры упаковки, маркировки и продажи</b>		
43.1	Выбор упаковки в соответствии с видом продукции.	1
	Выбор упаковки не соответствует виду продукции.	0
43.2	Последовательность операций при упаковке и продажи.	3
	Последовательность операций при упаковке и продажи не соответствуют требованиям	0
43.3	Наличие маркировки кондитерских изделий из бисквитного теста в соответствии с требованиями.	1
	Маркировка кондитерских изделий из бисквитного теста не соответствует с требованиями.	0
	<b>ИТОГО</b>	<b>5 баллов</b>
	<b>ВСЕГО</b>	<b>58 баллов</b>

**Оценочная таблица результатов сформированности**

**КОМПЛЕКСНОГО ПРАКТИЧЕСКОГО ЗАДАНИЯ № 7 "Рулет бисквитный с повидлом"**

ПК 5.4 Выполнять инструкции и задания кондитера по организации рабочего места.

ПК 5.5 Выполнять изготовление теста, полуфабрикатов, кондитерской и шоколадной продукции под руководством кондитера.

ПК 5.6. Выполнять презентацию, упаковку и продажу теста, полуфабрикатов, кондитерской и шоколадной продукции под руководством кондитера.

№ п/п	ФИО кандидата	Показатель 28				Показатель 29	Показатель 33							Показатель 34		Показатель 35		Показатель 42		Показатель 43		Набрано баллов	% выполнения	Заключение о сформированности		
		Подготовка рабочего места для изготовления теста, полуфабрикатов, кондитерской и шоколадной продукции выполнена в соответствии с установленными требованиями и заданными условиями.	Подготовка оборудования для изготовления теста, полуфабрикатов, кондитерской и шоколадной продукции выполнена в соответствии с установленными требованиями и заданными условиями.	Подготовка сырья для изготовления теста, полуфабрикатов, кондитерской и шоколадной продукции выполнена в соответствии с установленными требованиями и заданными условиями.	Подготовка исходных материалов для изготовления теста, полуфабрикатов, кондитерской и шоколадной продукции выполнена в соответствии с установленными требованиями и заданными условиями.		Санитарно-гигиенические требования при подготовке рабочего места, оборудования, сырья, исходных материалов для изготовления теста, полуфабрикатов, кондитерской и шоколадной продукции соблюдены при подготовке:	Правила электробезопасности соблюдены	Внешний вид приготовленных кондитерских изделий из бисквитного теста соответствует заданным условиям.	Цвет приготовленных кондитерских изделий из бисквитного теста соответствует заданным условиям.	Запах приготовленных кондитерских изделий из бисквитного теста соответствует заданным условиям.	Вкус приготовленных кондитерских изделий из бисквитного теста соответствует заданным условиям.	Консистенция приготовленных кондитерских изделий из бисквитного теста соответствует заданным условиям.	Вес приготовленных кондитерских изделий из бисквитного теста соответствует заданному значению.	Температура подачи приготовленных кондитерских изделий из бисквитного теста соответствует установленным требованиям.	Последовательность выполнения технологических операций при приготовлении кондитерских изделий из бисквитного теста соответствует установленным требованиям.	Время приготовления кондитерских изделий из бисквитного теста соответствует заданному значению.	Подготовка рабочего места, оборудования, сырья, материалов выполнена в соответствии с установленными требованиями и заданными условиями.	Инвентарь и оборудование при приготовлении кондитерских изделий из бисквитного теста используются в соответствии с установленными требованиями.	Санитарно-гигиенические требования при приготовлении кондитерских изделий из бисквитного теста соблюдены.	Правила электробезопасности при приготовлении кондитерских изделий из бисквитного теста соблюдены.				Сервировка и оформление приготовленных кондитерских изделий из бисквитного теста соответствует современным тенденциям и заданным условиям.	Хранение кондитерских изделий из бисквитного теста выполнено в соответствии с установленными требованиями.
		1	1	1	1	1	3	3	3	3	3	3	3	3	3	3	3	3	3	3	1	3	1	58		

Эксперт-экзаменатор \_\_\_\_\_  
 Эксперт-экзаменатор \_\_\_\_\_  
 Эксперт-экзаменатор \_\_\_\_\_  
 Эксперт-экзаменатор \_\_\_\_\_

Дата проведения: « \_\_\_\_ » \_\_\_\_\_ 20\_\_ г.

**ИНСТРУМЕНТАРИЙ ОЦЕНКИ  
КОМПЛЕКСНОГО ПРАКТИЧЕСКОГО ЗАДАНИЯ № 8  
"Эклер со взбитыми сливками глазированный шоколадом"**

**Критерии оценки показателей сформированности**

ПК 5.4 Выполнять инструкции и задания кондитера по организации рабочего места.

ПК 5.5 Выполнять изготовление теста, полуфабрикатов, кондитерской и шоколадной продукции под руководством кондитера.

ПК 5.6. Выполнять презентацию, упаковку и продажу теста, полуфабрикатов, кондитерской и шоколадной продукции под руководством кондитера.

№ п/п	Критерии оценки показателей	Количество баллов
<b>Показатель 28. Параметры подготовки рабочего места, оборудования, сырья, материалов для изготовление теста, полуфабрикатов, кондитерской и шоколадной продукции</b>		
28.1.	Подготовка рабочего места для изготовление теста, полуфабрикатов, кондитерской и шоколадной продукции выполнена в соответствии с установленными требованиями и заданными условиями.	1
	Имеются нарушения в подготовке рабочего места для изготовление теста, полуфабрикатов, кондитерской и шоколадной продукции.	0
28.2.	Подготовка оборудования для изготовление теста, полуфабрикатов, кондитерской и шоколадной продукции выполнена в соответствии с установленными требованиями и заданными условиями.	1
	Имеются нарушения в подготовке оборудования для изготовление теста, полуфабрикатов, кондитерской и шоколадной продукции.	0
28.3.	Подготовка сырья для изготовление теста, полуфабрикатов, кондитерской и шоколадной продукции выполнена в соответствии с установленными требованиями и заданными условиями.	1
	Имеются нарушения в подготовке сырья для изготовление теста, полуфабрикатов, кондитерской и шоколадной продукции.	0
28.4	Подготовка исходных материалов для изготовление теста, полуфабрикатов, кондитерской и шоколадной продукции выполнена в соответствии с установленными требованиями и заданными условиями.	1
	Имеются нарушения в подготовке исходных материалов для изготовление теста, полуфабрикатов, кондитерской и шоколадной продукции.	0
<b>ИТОГО</b>		<b>4 балла</b>
<b>Показатель 29. Параметры соблюдения правил охраны труда при подготовке рабочего места, оборудования, сырья, исходных материалов для изготовление теста, полуфабрикатов, кондитерской и шоколадной продукции</b>		
29.1.	Санитарно-гигиенические требования при подготовке рабочего места, оборудования, сырья, исходных материалов для изготовление теста, полуфабрикатов, кондитерской и шоколадной продукции соблюдены при подготовке: <ul style="list-style-type: none"> <li>- рабочего места,</li> <li>- оборудования,</li> <li>- сырья,</li> <li>- исходных материалов.</li> </ul> При наличии нарушения при выполнении одного вида работ снимается 0,5 балла.	2

29.2.	Правила электробезопасности соблюдены при подготовке: -рабочего места, -оборудования, -сырья, -исходных материалов. При наличии нарушения при выполнении одного вида работ снимается 0,5 балла.	2
<b>ИТОГО</b>		<b>4 балла</b>
<b>Показатель 36. Характеристики приготовленных и оформленных кондитерских изделий из заварного теста.</b>		
36.1.	Внешний вид приготовленных кондитерских изделий из заварного теста соответствует заданным условиям.	3
	Внешний вид приготовленных кондитерских изделий из заварного теста не соответствует заданным условиям.	0
36.2.	Цвет приготовленных кондитерских изделий из заварного теста соответствует заданным условиям.	3
	Цвет приготовленных кондитерских изделий из заварного теста не соответствует заданным условиям.	0
36.3.	Запах приготовленных кондитерских изделий из заварного теста соответствует заданным условиям.	3
	Запах приготовленных кондитерских изделий из заварного теста не соответствует заданным условиям.	0
36.4.	Вкус приготовленных кондитерских изделий из заварного теста соответствует заданным условиям.	3
	Вкус приготовленных кондитерских изделий из заварного теста не соответствует заданным условиям.	0
36.5.	Консистенция приготовленных кондитерских изделий из заварного теста соответствует заданным условиям.	3
	Консистенция приготовленных кондитерских изделий из заварного теста не соответствует заданным условиям.	0
36.6.	Вес приготовленных кондитерских изделий из заварного теста соответствует заданному значению.	3
	Вес приготовленных кондитерских изделий из заварного теста не соответствует заданному значению.	0
36.7.	Температура подачи приготовленных кондитерских изделий из заварного теста соответствует установленным требованиям.	3
	Температура подачи приготовленных кондитерских изделий из заварного теста не соответствует установленным требованиям.	0
<b>ИТОГО</b>		<b>21 балл</b>
<b>Показатель 37. Параметры приготовления кондитерских изделий из заварного теста</b>		
37.1.	Последовательность выполнения технологических операций при приготовлении кондитерских изделий из заварного теста соответствует установленным требованиям.	3
	Последовательность выполнения технологических операций при приготовлении кондитерских изделий из заварного теста не соответствует установленным требованиям.	0
37.2.	Время приготовления кондитерских изделий из заварного теста соответствует заданному значению.	3
	Время приготовления кондитерских изделий из заварного теста не соответствует заданному значению.	0



37.3.	Подготовка рабочего места, оборудования, сырья, материалов выполнена в соответствии с установленными требованиями и заданными условиями.	3
	Подготовка рабочего места, оборудования, сырья, материалов выполнена не в соответствии с установленными требованиями и заданными условиями.	0
	<b>ИТОГО</b>	<b>9 баллов</b>
<b>Показатель 38. Параметры соблюдения правил охраны труда при приготовлении кондитерских изделий из заварного теста</b>		
38.1.	Инвентарь и оборудование при приготовлении кондитерских изделий из заварного теста используются в соответствии с установленными требованиями.	3
	Инвентарь и оборудование при приготовлении кондитерских изделий из заварного теста используются в не соответствии с установленными требованиями	0
38.2.	Санитарно-гигиенические требования при приготовлении кондитерских изделий из заварного теста соблюдены.	3
	Санитарно-гигиенические требования при приготовлении кондитерских изделий из заварного теста не соблюдены.	0
38.3.	Правила электробезопасности при приготовлении кондитерских изделий из заварного теста соблюдены.	3
	Правила электробезопасности при приготовлении кондитерских изделий из заварного теста не соблюдены.	0
	<b>ИТОГО</b>	<b>9 баллов</b>
<b>Показатель 44. Характеристики оформленных кондитерских изделий из заварного теста</b>		
44.1.	Сервировка и оформление приготовленных кондитерских изделий из заварного теста соответствует современным тенденциям и заданным условиям.	3
	Сервировка и оформление приготовленных кондитерских изделий из заварного теста не соответствует современным тенденциям и заданным условиям.	0
44.2.	Хранение кондитерских изделий из заварного теста выполнено в соответствии с установленными требованиями.	3
	Хранение кондитерских изделий из заварного теста выполнено не в соответствии с установленными требованиями.	0
	<b>ИТОГО</b>	<b>6 баллов</b>
<b>Показатель 45. Параметры упаковки, маркировки и продажи</b>		
45.1	Выбор упаковки в соответствии с видом продукции.	1
	Выбор упаковки не соответствует виду продукции.	0
45.2	Последовательность операций при упаковке и продажи.	3
	Последовательность операций при упаковке и продажи не соответствуют требованиям	0
45.3	Наличие маркировки кондитерских изделий из заварного теста в соответствии с требованиями.	1
	Маркировка кондитерских изделий из заварного теста не соответствует с требованиями.	0
	<b>ИТОГО</b>	<b>5 баллов</b>
	<b>ВСЕГО</b>	<b>58 баллов</b>

**Оценочная таблица результатов сформированности**

**КОМПЛЕКСНОГО ПРАКТИЧЕСКОГО ЗАДАНИЯ № 8 "Эклер со взбитыми сливками глазированный шоколадом "**

ПК 5.4 Выполнять инструкции и задания кондитера по организации рабочего места.

ПК 5.5 Выполнять изготовление теста, полуфабрикатов, кондитерской и шоколадной продукции под руководством кондитера.

ПК 5.6. Выполнять презентацию, упаковку и продажу теста, полуфабрикатов, кондитерской и шоколадной продукции под руководством кондитера.

№ п/п	ФИО кандидата	Показатель 28			Показатель 29	Показатель 36							Показатель 37		Показатель 38		Показатель 44		Показатель 45		Набрано баллов	% выполнения	Заключение о сформированности				
		Подготовка рабочего места для изготовления теста, полуфабрикатов, кондитерской и шоколадной продукции выполнена в соответствии с установленными требованиями и заданными условиями.	Подготовка оборудования для изготовления теста, полуфабрикатов, кондитерской и шоколадной продукции выполнена в соответствии с установленными требованиями и заданными условиями.	Подготовка сырья для изготовления теста, полуфабрикатов, кондитерской и шоколадной продукции выполнена в соответствии с установленными требованиями и заданными условиями.	Подготовка исходных материалов для изготовления теста, полуфабрикатов, кондитерской и шоколадной продукции выполнена в соответствии с установленными требованиями и заданными условиями.	Санитарно-гигиенические требования при подготовке рабочего места, оборудования, сырья, исходных материалов для изготовления теста, полуфабрикатов, кондитерской и шоколадной продукции соблюдены при подготовке:	Правила электробезопасности соблюдены	Внешний вид приготовленных кондитерских изделий из заварного теста соответствует заданным условиям.	Цвет приготовленных кондитерских изделий из заварного теста соответствует заданным условиям.	Запах приготовленных кондитерских изделий из заварного теста соответствует заданным условиям.	Вкус приготовленных кондитерских изделий из заварного теста соответствует заданным условиям.	Консистенция приготовленных кондитерских изделий из заварного теста соответствует заданным условиям.	Вес приготовленных кондитерских изделий из заварного теста соответствует заданному значению.	Температура подачи приготовленных кондитерских изделий из заварного теста соответствует установленным требованиям.	Последовательность выполнения технологических операций при приготовлении кондитерских изделий из заварного теста соответствует установленным требованиям.	Время приготовления кондитерских изделий из заварного теста соответствует заданному значению.	Подготовка рабочего места, оборудования, сырья, материалов выполнена в соответствии с установленными требованиями и заданными условиями.	Инвентарь и оборудование при приготовлении кондитерских изделий из заварного теста используются в соответствии с установленными требованиями.	Санитарно-гигиенические требования при приготовлении кондитерских изделий из заварного теста соблюдены.	Правила электробезопасности при приготовлении кондитерских изделий из заварного теста соблюдены.				Сервировка и оформление приготовленных кондитерских изделий из заварного теста соответствует современным тенденциям и заданным условиям.	Хранение кондитерских изделий из заварного теста выполнено в соответствии с установленными требованиями.	Выбор упаковки в соответствии с видом продукции.	Последовательность операций при упаковке и продаже.
	<b>Максимальное количество баллов</b>	<b>1</b>	<b>1</b>	<b>1</b>	<b>1</b>	<b>1</b>	<b>3</b>	<b>3</b>	<b>3</b>	<b>3</b>	<b>3</b>	<b>3</b>	<b>3</b>	<b>3</b>	<b>3</b>	<b>3</b>	<b>3</b>	<b>3</b>	<b>3</b>	<b>1</b>	<b>3</b>	<b>1</b>	<b>58</b>				

Эксперт-экзаменатор \_\_\_\_\_  
 Эксперт-экзаменатор \_\_\_\_\_  
 Эксперт-экзаменатор \_\_\_\_\_  
 Эксперт-экзаменатор \_\_\_\_\_

Дата проведения: « \_\_\_\_ » \_\_\_\_\_ 20\_\_ г.

**Сводная оценочная таблица результатов сформированности ПК по профессии 12901 "Кондитер"**

**КОМПЛЕКСНОГО ПРАКТИЧЕСКОГО ЗАДАНИЯ № 8 "Эклер со взбитыми сливками глазированный шоколадом "**

ПК 5.4 Выполнять инструкции и задания кондитера по организации рабочего места.

ПК 5.5 Выполнять изготовление теста, полуфабрикатов, кондитерской и шоколадной продукции под руководством кондитера.

ПК 5.6. Выполнять презентацию, упаковку и продажу теста, полуфабрикатов, кондитерской и шоколадной продукции под руководством кондитера.

№ п/п	ФИО кандидата	Комплексное практическое занятие № 6	Комплексное практическое занятие № 7	Комплексное практическое занятие №8	Набрано баллов	% выполнения	Заключение о сформированности ПК 7.4, ПК 7.5, ПК 7.6
	<b>Максимальное количество баллов</b>	<b>58</b>	<b>58</b>	<b>58</b>	<b>174</b>		

Эксперт-экзаменатор \_\_\_\_\_  
 Эксперт-экзаменатор \_\_\_\_\_  
 Эксперт-экзаменатор \_\_\_\_\_  
 Эксперт-экзаменатор \_\_\_\_\_

Дата проведения: « \_\_\_\_ » \_\_\_\_\_ 20\_\_ г.

## 4.2 Сводная оценочная таблица результатов освоения вида профессиональной деятельности

### Производство блюд, напитков кулинарных и кондитерских изделий в организациях питания

Наименование ОО: ГАПОУ "НГТК"

Дата проведения: « \_\_\_\_ » \_\_\_\_\_ 20\_\_ года

№ пп	ФИО обучающегося	Итоги оценки сформированности ПК 7.1, ПК 5.2, ПК 5.3, ПК 5.7, ПК 5.8			Итоги оценки сформированности ПК 5.4, ПК 5.5, ПК 5.6			Итоги оценки освоения ВПД		
		Фактическое количество набранных баллов	% выполнения	Заключение о сформированности ПК 5.1, ПК 5.2, ПК 5.3, ПК 5.7, ПК 5.8	Фактическое количество набранных баллов	% выполнения	Заключение о сформированности ПК 2.8.	Фактическое количество набранных баллов	% выполнения	ЗАКЛЮЧЕНИЕ об освоении ВПД
<b>Максимальное количество баллов</b>		<b>290</b>			<b>174</b>			<b>464</b>		
1.										
2.										
3.										

Эксперт-экзаменатор \_\_\_\_\_

Эксперт-экзаменатор \_\_\_\_\_

Эксперт-экзаменатор \_\_\_\_\_

Эксперт-экзаменатор \_\_\_\_\_

## **5. Условия положительного/отрицательного заключения По результатам оценки итоговых образовательных результатов по профессиональному модулю**

Вид деятельности **Производство блюд, напитков кулинарных и кондитерских изделий в организациях питания** считается освоенным при получении положительного заключения о сформированности каждой профессиональной компетентности. Для положительного заключения о сформированности каждой профессиональной компетенции и об освоении ВД **Производство блюд, напитков кулинарных и кондитерских изделий в организациях питания** установлено пороговое значение показателя – не менее 70%.

При отрицательном заключении хотя бы по одной профессиональной компетенции из состава итоговых образовательных результатов по профессиональному модулю, принимается решение «вид деятельности не освоен».

Максимальное количество баллов по оценке профессиональных компетенций составляет 464 баллов:

**ПК 5.1. Выполнять инструкции и задания повара по организации рабочего места и подготовке технологического оборудования, производственного инвентаря, используемых при приготовлении блюд, напитков и кулинарных изделий.**

**ПК 5.2. Выполнять приготовление простых блюд, напитков и кулинарных изделий по заданию повара.**

**ПК 5.3. Выполнять презентацию, упаковку и продажу простых блюд, напитков и кулинарных изделий по заданию повара.**

**ПК 5.7. Организовывать рабочее место повара.**

**ПК 5.8. Составлять планирующей и технологической документацию по приготовлению блюд.**

Для принятия положительного решения о сформированности профессиональных компетенций в соответствии с инструкциями и регламентами кандидат должен набрать 203 баллов (Таблица 1).

Таблица 1

**Сводная оценочная шкала сформированности ПК 5.1, ПК 5.2, ПК 5.3, ПК 5.7, ПК 5.8**

Набрано баллов	< 203 баллов	≥ 203 баллов
Доля (в %) от максимального возможного количества баллов	< 70 %	≥ 70 %
Заключение о сформированности	не сформирована	сформирована

Максимальное количество баллов по оценке профессиональных компетенций составляет 290 балла:

**ПК 5.4 Выполнять инструкции и задания кондитера по организации рабочего места.**

**ПК 5.5 Выполнять изготовление теста, полуфабрикатов, кондитерской и шоколадной продукции под руководством кондитера.**

**ПК 5.6. Выполнять презентацию, упаковку и продажу теста, полуфабрикатов, кондитерской и шоколадной продукции под руководством кондитера.**

Для принятия положительного решения о сформированности профессиональной компетенции кандидат должен набрать 174 баллов (Таблица 2).

Таблица 2

**Оценочная шкала сформированности ПК 5.4, ПК 5.5, ПК 5.6**

Набрано баллов	< 121баллов	≥ 121баллов
Доля (в %) от максимального возможного количества баллов	< 70 %	≥ 70 %
Заключение о сформированности	не сформированы	сформированы

Суммарное максимальное количество баллов по оценке освоения ВД **Производство блюд, напитков кулинарных и кондитерских изделий в организациях питания** составляет 464 баллов. Для принятия положительного решения об освоении ВД **Производство блюд, напитков кулинарных и кондитерских изделий в организациях питания** кандидат должен набрать не менее 324 баллов (Таблица 3).

Таблица 3

**Оценочная шкала освоения Производство блюд, напитков кулинарных и кондитерских изделий в организациях питания**

Набрано баллов	<324баллов	≥ 324 баллов
Доля (в %) от максимального возможного количества баллов	< 70 %	≥ 70 %
Заключение об освоении ВПД	ВД не освоен	ВД освоен

Для перевода значения оценки освоения ВД **Производство блюд, напитков кулинарных и кондитерских изделий в организациях питания** в пятибалльную оценочную шкалу применяется Таблица 4.

**Таблица перевода значения оценки освоения  
ВД Производство блюд, напитков кулинарных и кондитерских изделий в  
организациях питания**

<b>Доля набранных баллов (в %) от максимального возможного количества баллов</b>	<b>Фактическое количество набранных баллов</b>	<b>Оценка по пятибалльной шкале</b>
< 70 %	менее 323 баллов	«неудовлетворительно»
от 70 до 79%	от 324 до 370 балла	«удовлетворительно»
от 80 до 89%	от 371 до 463 балла	«хорошо»
> 90 %	464 и более балла	«отлично»

**6. Инструкция для кандидата  
по процедуре оценки итоговых образовательных результатов по  
профессиональному модулю**

**Защита проектного задания**

1. Прибыв на экзамен зарегистрироваться у секретаря аттестационно-квалификационной комиссии.
2. Сдать проектное задание председателю аттестационно-квалификационной комиссии.
3. Подготовиться к устному выступлению (компьютерной презентации)
4. Приступить к защите проектного задания (по вызову секретаря экзаменационной комиссии)
5. Соблюдать регламент выступления.
6. Ответить на вновь заданные вопросы по проекту.

**Выполнение практического задания**

1. Прибыв на экзамен зарегистрироваться у секретаря аттестационно-квалификационной комиссии.
2. Пройдите инструктаж по технике безопасности.
3. Распишитесь в соответствующем журнале учета.
4. Пройдите в указанное место для выполнения практических заданий.
5. Изучите содержание «Экзаменационного пакета кандидата».
6. Приступите к выполнению комплексных практических заданий № 1, №2, № 3:
  - Перед началом работы вымыть руки с мылом, надеть чистую санитарную одежду, подобрать волосы под колпак или косынку или надеть специальную сеточку для волос, надеть специальную обувь.

- Подготовить рабочее место.
- Проверить работу местной вытяжной вентиляции, оснащенность рабочего места необходимым для работы оборудованием, инвентарем, приспособлениями и инструментом.
- Проверить электрооборудование.
- Удобно и устойчиво разместить запасы сырья, полуфабрикатов, инструмент, приспособления в соответствии с частотой использования и расходования.
- Обо всех обнаруженных неисправностях оборудования, инвентаря, электропроводки и других неполадках сообщить ответственному за лабораторию и приступить к работе только после устранения неисправностей.
- Соблюдать правила охраны труда.
  1. По завершению практической работы сдайте работу на экспертизу членам аттестационно-квалификационной комиссии:
    - 1 блюдо для презентации;
    - 2 блюда для дегустации;
    - 3 блюда упакованное и маркированное.
  2. Приведите в порядок рабочее место, отключите электрооборудование.

### **7. Инструкция для эксперта-экзаменатора по процедуре оценки итоговых образовательных результатов по профессиональному модулю**

1. Перед началом экзамена пройдите инструктаж у председателя аттестационно-квалификационной комиссии, во время которого будут уточнены Ваши функции в процедуре оценки.
2. Ознакомьтесь с заданиями для кандидатов, оцениваемыми компетенциями, показателями и критериями оценки результата по каждому практическому заданию, входящему в Пакет эксперта-экзаменатора.
3. Оцените выполнение заданий по установленным критериям и занесите результаты в таблицы.
4. Заполните сводную оценочную таблицу результатов освоения вида профессиональной деятельности Производство блюд, напитков кулинарных и кондитерских изделий в организациях питания (входящую в Пакет эксперта-экзаменатора).
5. Примите консолидированное решение об освоении обучающимся данного вида профессиональной деятельности и о выдаче (отказе в выдаче) квалификационного аттестата.

Поставьте личную подпись в сводных оценочных таблицах и в протоколе квалификационного экзамена по ПМ.05. Выполнение работ по профессиям рабочих 16675 "Повар", 12901 "Кондитер".